



WINTER HOCH ZEITEN



All inclusive
85,00 EUR
pro Person

Special: Wir schenken Ihnen die Raummiete!

Trotz eisiger Kälte schmelzen bei Ihrer Winterhochzeit in THE View die Konditionen – mit unserem traumhaften „All inclusive“ Angebot buchbar von Januar – März:

EMPFANG

Prosecco und Orangensaft



GETRÄNKEPAUSCHALE

gültig für max. 9 Stunden

Hauswein Rot & Weiß
Pils vom Fass und alkoholfreies Pils,
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta und Sprite,
Mineralwasser (classic & still),
Orangensaft und Apfelsaft
Filterkaffee und Tee



EIN STÜCKCHEN HEIMAT

Vorspeisen

Geräuchertes Senne-Forellenfilet mit Preiselbeere-Sahneerrettich
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Rote Bete und roter Zwiebelvinaigrette
Westfälischer Knochenschinken an Steckrübensalat „Himmel und Erde im Glas“
Blutwurstsalat mit Apfel-Chutney und Kartoffelschaum
Carpaccio vom Kassler Braten mit Senf-Kapern-Dressing und Wildkräutersalat

Salate

Frische Blattsalate vom Feld mit Hausdressing
Westfälischer Feldsalat mit krossem Speck, Birnen und Kartoffeldressing

Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden

Hauptgänge

Schinkenbraten von Landschwein an Senfsauce
Frisches Gemüse und Röstkartoffeln
Kikok-Hähnchenbrust an Pumpernickelbrösel
Kalletaler Forellenfilet auf Linsengemüse

Dessert und Käse

Welfenspeise
Herrencrème
Weinrich Schokoladen Mousse
Pumpernickel-Creme mit Sauerkirschen

Mitternachtsimbiss

Currywurst und frisches Baguette mit Butter

oder

BELLA ITALIA

Vorspeisen und Anti Pasti

Sizilianischer Couscous Salat mit marinierten Schafskäse, Minze und Fenchelsalami
Anti Pasti mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Champignons
Tomate und Mozzarella im Glas an Basilikumschaum
Carpaccio von der Honigmelone mit San Daniele Schinken
Pollo Tonnato von der Pute mit Thunfisch-Kichererbsen-Sauce

Salate

Salat von Orecchiette mit Spinat, weißen Bohnen, Limone & Walnüssen
Rucola mit Parmesan und Pinienkernen
Gemischte Blattsalate und Rohkost mit Hausdressing

Suppe

Toskanische Gemüsesuppe mit Pesto

Hauptgänge

Schweinefilet in San Daniele Schinken und Salbei in der Salsa-Verde-Crème
Gnocchi in Tomaten-Kapern-Sugo
Pollo alla Cacchiatore
Gebratene, junge Kartoffeln mit Rosmarin und Polenta
Lachsfilet auf Auberginen-Caponata

Dessert und Käse

Buttermilch mit Orangenlikör und Himbeergelee
Hausgemachtes Tiramisu
Espresso-Schokoladen-Mousse mit Amarettini

Mitternachtsimbiss

Currywurst und frisches Baguette mit Butter