



TRAUMHOCHZEITEN



Altstadt Palais LIPPISCHER HOF **** | Mauerstr. 1 – 5 | 32105 Bad Salzuflen

Getränkepauschalen

Basispauschale:

Softgetränke, Fruchtsäfte, Bier vom Fass, alkoholfreies
Bier, Weißwein, Rotwein, 1 Digestif,
Filterkaffee und Tee

Die Pauschale gilt für einen Zeitraum von 9 Stunden.

Die Pauschale kann jederzeit verändert und erweitert werden. Hierfür steht unser Veranstaltungsteam gerne für Sie zur Verfügung.

Getränkeempfang

Gerne bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen einen Empfang vor.

Folgende Vorschläge können wir Ihnen anbieten:

Sektempfang:

Sekt, Orangensaft und Gemisch

Pauschale für 1 Stunde

3-Berry-Mojito:

Cubanischer Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, gestoßene Erdbeeren, Brombeeren und Himbeeren, Cassis

alkoholfreie Variante

Pauschale Premium:

Champagner, Lillet en Rose, Rosenblätter

Buffetvorschläge

Alle Buffets können individuell verändert oder erweitert werden

Rustikales Buffet:

Vorspeisen

Teutoburger Waldforellenfilet mit Preiselbeere-Sahnemeerrettich

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln

Westfälischer Knochenschinken mit Melonenspalten

Spezialitäten von unserem „ Bio Petig Schwein“

Sülze/ Blutwurst/ Leberwurst/ Kassler

mit grobem Senf und Remouladen Sauce

Salate

Speckkartoffelsalat

Frische Blattsalate vom Feld mit unserem leckeren Hausdressing

Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe mit Bauernseufzer

Hauptgänge

Backschinken mit Senfsauce

frischem Gemüse und deftigen Bratkartoffeln

Poulardebrust mit Pumpernickel Kruste

Kalletaler Forellenfilet auf Linsengemüse

alternative Kalbsteak mit Blutwurst Kruste

Dessert

Welfenspeise, Herrencreme, Weinrich Schokoladen Mousse

Pumpernickel-Creme mit Sauerkirschen

Festliches Buffet

Vorspeisen

2erlei vom Lachs:

hausgebeizt mit Honig-Senf-Sauce & Terrine von Räucherforelle
und Stremel Lachs

Roastbeef „rosa“ mit Kräuterremoulade und Essiggemüse

Schinken Variation mit Honigmelone

Salate

Büsumer Krabben Salat

Kirschtomaten-Baby-Mozzarella-Salat mit Olivenöl und frischem Basilikum

Gemischte, frische Salate mit Senf Dressing

Suppe

Petersilienwurzel Creme Suppe und gebratene Pilze

(Alternative Kraftbrühe mit Gemüserauten und Eierstich)

Hauptgänge

Zartes Schweinefilet mit Rahm Spitzkohl

frische Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Gefüllte Maispouardenbrust mit Aromaten gebraten

dazu mediterranes Gemüse und Kräuter Bandnudeln

Dessert und Käse

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

Bayrisch Creme

Dunkles Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

Käse aus deutschen Landen mit Trauben

3erlei Baguettes und Butter

Italienisches Buffet

Vorspeisen und Anti Pasti

Auberginen Auflauf „Parmigiana“

Gemischtes, geröstetes Gemüse:

Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Champignons

Tomaten – und Büffelmozzarella und frischem Basilikum-Pesto

Saftige Honigmelone und Parmaschinken

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Italienische Salami

Salate

Salat von Rigatoni mit Paprika und Thunfisch

Rucola mit Parmesan und Pinienkernen

Gemischte Blattsalate und Rohkost mit Senfdressing

Suppe

Toskanische Gemüsesuppe mit Pesto

Hauptgänge

Saltim Bocca mit Weißweinsauce

Romanesco und Tortellini

Pollo al Forno mit Kräutern, mediterranes Gemüse

Und gebratene Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet auf Tomaten Zucchini-Gemüse

und Butterreis

Dessert und Käse

Panna Cotta mit Fruchtmark

Hausgemachtes Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Maraschino im Glas

Auswahl von italienischem Käse mit Ciabatta

Buffet LIPPISCHER HOF

Vorspeisen

Fischspezialitäten aus der Räucherammer:

Lachs, Heilbutt, Forelle und Makrele

Scampi in der Kräutermarinade

Marinierter Kalbstafelspitz in roter Zwiebelvinaigrette

Geräucherte Entenbrust Cumberland und Waldorfsalat

Melonenschiffchen mit 3erlei Schinkenvariation

Salate

Apfel Lauch Salat, Mix Salat mit Fetakäse

Asiatischer Nudelsalat mit Putenstreifen

Frische Blattsalatauswahl mit Gurken, Tomaten und Paprika
an Balsamico-Dressing

Suppe

Kräuterschaumsuppe mit Lachsklößchen

Hauptgänge

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste

Poulardenbrust und Keule

mit buntem Gemüse und grünen Bandnudeln

Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Weißweinsauce
und kleinen Kartoffelchen

Dessert und Käse

Cantucchini Mousse mit Amaretto

Warme Apfelbeignets mit Vanillesauce

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis

Internationale Käseauswahl vom Brett

verschiedene Baguette und Butter

Gala Buffet Sommer

Vorspeisen

Ganzer Lachs

Steinbutt Terrine

Hummer Bellevue

Endivienspitzen mit Roquefort und Nüssen

Oktopussalat

Fasanenpastete mit Cumberlad Sauce

Auswahl von frischen Marktsalaten, French und Italia-Dressing

Austern auf Eis mit klassischer Garnitur

Parmesan Käse und Parma Schinken

Quiche Lorraine

Hauptgänge

Rinderfilet im ganzen gebraten mit Foie Gras Sauce

Bouillabaise mit gebratenen Edelfischen in Safran Wurzelsud (Dorade Royal,
Rotbarbe, Jakobsmuscheln)

Kartoffel Gratin

Getrüffelte Bresse Poularde Brust & Keule

Polenta

Auswahl von Saisonalem Gemüse

Dessert

Exotische Früchte

Duo von Schokoladenmousse

Passionsfrucht mousse

Sabayone Mousse mit frischen Himbeeren

Eis & Sorbets

Creme Brûlée

Champagner-Erdbeer-Süppchen

Herbstliches Buffet

Vorspeisen

Wildschweinschinken auf Birnenspalten
Bunte Räucherfischplatte mit Preiselbeersahne und Meerrettich
Geräucherte Entenbrust auf Orangensalat
Wildterriner mit Sauce Cumberland
Champignon-Lauchsalat, Karottensalat mit Walnüssen
Kartoffel Gemüsesalat in Essig-Öl-Dressing
Salat von Steckrübe
Bunte Blattsalate mit Dressing und Umlagen

Suppe

Süppchen vom Muskatkürbis mit Steirischem Kernöl

Hauptgänge

Entenkeule auf Pfifferling Zwetschgen Ragout
Wildschweinbraten im Orangen Pfeffersud
Doradenfilet auf Limetten Fenchel-Gemüse
Waldpilzragout in Rahm mit Serviettenknödel
Nuss Spätzle, Kräuterkartoffeln
Herbstliche Gemüseauswahl

Dessert

Zwetschgentarte mit Sahne
Rumtopfrüchte auf Vanillespiegel
Strudel von Birnen mit Backpflaumensauce
Gestreifte Bayerische Creme mit Himbeermark
Grießflammerie mit Kirschen

Garten Buffet Sommer

Vorspeisen

Variation vom Räucherfisch mit frischen Kräutern und Meerrettichsauce

Auswahl italienischer Schinken und Wurstspezialitäten

Salatvariation mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Quiche mit Spinat und Ziegenkäse

Auberginenkuchen gratiniert mit Käse

Spargel mit warmem Roquefort Käse

Gebackener Prager Schinken mit Akazienhonig karamellisiert

Filet von der Meerbrasse mit Kirschtomaten und Olivenragout

Kalbs-Saltim-Bocca

Auswahl von frischen Gemüsen und Kartoffeln

Dessert

Apfelkuchen

Crème Brûlée

Bayrisch Crème

verschiedene Fruchtsaucen

Frische Früchte

Orientalisches Buffet

Vorspeisen

Anti Pasti Gemüse mit Aubergine, Zucchini , Pastinake, Paprika und Kürbis

Gebeizter Lachs auf Persischen Gurken Salat

Tafelspitz an Wasabi Kräuter Sauce und Marinierten Shii take Pilze

Asiatischer Nudelsalat mit Cashew Kerner

Orientalischer Couscous mit Feta und Fenchelsalami

Salat Auswahl (Tomate, Gurke, Karotte...u.s.w)

Suppe

Tom kha Gai Suppe

Hühnersuppe mit Kokosmilch und Galgant

Hauptgänge

Geschmorte Lammkeule an Ghromeh-Sabzi Sauce

Rote Linsen Creme , Auberginen Mango Gemüse und Basmati Reis
mit Kräuter und Berberitzen

Roastbeef mit Zitronengras, Knoblauch und Soja gegart,
mit Wokgemüse mit Teenudeln

Lachstranche auf Venere Risotto und Orangen Fenchel

Dessert

Panna Colada (Panna Cotta mit Ananas Chutney und Kokosschaum)

Schokoladen-Chili Mousse und Rosmarin-Kirschen

Safran-Milch-Reis mit Kardamom, Pistazien und Mandeln

Kokos-Crème-Brûlée

Lemon Curd Tarte

Klassisches Buffet

Vorspeisen

Kalbstafelspitz mit Grüner Sauce

Lachs-Crepinette

Serrano Schinken

Matjes Hausfrauen Art

Tomaten-Mozzarella

Rucola mit Fenchel Salami

Frische Blattsalate mit Rohkost und Hausdressing

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgänge

Saltim Bocca in Tomatensauce

Lachfilet auf Zucchini Gemüse

Penne mit Pesto

Rosmarin Kartoffeln, Butterreis

Ratatouille

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Schokoladen Mousse

Fruchtsalat

Grillbuffet

Vorspeisen

Couscous Salat mit Feta Käse

Anti Pasti Gemüse: Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebeln und Champignons

Hausgebeizter Lachs mit Wasabi-Gurken

Tomaten-Brotsalat mit Kapern und Oliven und Garnele

Asiatischer Nudelsalat mit Teenudeln

Saté von der Pute mit Erdnuss- und Kokossauce

Frisches Baguette und Butter

Hauptgerichte (vom Grill)

Argentinisches Rumpsteak

Maispouladenbrust

Bratwürste vom Petig-Schwein

Hamburger zum „selber bauen“

Ofenkartoffeln, Auberginen Mango Gemüse, Grilltomaten

BBQ Sauce , Kräuterbutter, Sourcreme, Hauseigener Ketchup

Dessert

Creme Brûlée

Tiramisu mit Erdbeeren und Sahne und frischer Minze

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Menüs

Menü 1

Palatschinken vom hausgebeizten Schärenlachs
Melonen Chutney und Wildkräutersalat

Duett vom Kalb
mit gebratenen Kräuterseitlinge, Ingwer-Spitzkohl
und Ravioli

Schoko-Chili Kuchen
mit Birnensorbet

Menü 2

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Reibekuchen und Tomaten-Basilikumsalsa

Glasierter Lammrücken
mit Olivenjus, Flachbohnen und Couscous

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Mangopüree und Himbeersorbet

Menü 3

Gratinierter Ziegenkäse
mit Scampi an Rucola und Sprossen

Gebratenes Rotbarbenfilet
Auf Erbsenpüree und rosa Grapefruit

160g Dry Age Filet
mit Schalottenjus, Schitake Pilzen
Maiskolben und Kartoffel-Gratin

Geeister Champagnertorte
mit mariniertem Obstsalat

Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rauke, Parmesan und Dijonsenfeis

Cremesuppe
von Zuckerschoten mit Scampispiß

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
mit Orangensauce, Broccoli und Haselnußspätzle

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit Espresso-cremeeis

Menü 5

Lauwarmer mariniertes Tafelspitz
auf Schnibbelbohnsalat

Cremesuppe vom Blumenkohl
mit Eibrösel und Petersilie

Geschmorte Bauernente
mit Backpflaumensauce, Apfel-Rotkohl
und Kartoffelklöße

Tiramisu
mit Grappakirschen und Honig Eis

Menü 6

Matjestatar
auf geröstetem Pumpnickel
Rapunzel-Kartoffel Vinaigrette

Heißgebratenes Zanderfilet
auf Rieslingkraut und Schnittlauchsauce

Geschmorte Ochsenbäckchen
Spätburgundersauce, Rahm-Speck
Wirsing und Rosmarinkartoffeln

Apfel Crumble
mit Vanilleschaum und Walnußeis

Vegetarisches Menü

Gazpacho
mit kleinen Gemüsebrunoise

Hausgemachte Pasta
mit Pesto und Büffel-Mozzarella

Cremiges Risotto mit dreierlei lippischen Bio Pilzen
und Lauchzwiebeln

Pumpenickel-Quark-Kirschen
Geschichtet

Westfälisches Menü

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Speckstreifen und Croutons

Kross geschmorter Krustenbraten
mit Landbiersauce, Rosenkohl
und Gratin von lippischer Ananas

Quarkknödel
an Zwetschgenkompott und Vanilleeis

Unsere Fingerfoodvorschläge

Ob zum Empfang oder als leckerer Mitternachtssnack, wir bieten eine vielseitige Fingerfood-Auswahl an, bei dem für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Kalte Fingerfood Auswahl

Bruschetta

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Bruschetta mit zweierlei Olive

Bruschetta mit marinierten Bio Pilzen

Asiatisch

Mini-Frühlingsrollen mit Chili-Sesamdip

Geräucherter Tofu im Filoteig

Geflügelschaschlik mit Erdnußsauce

Canapés

Canapés mit rosa Roastbeef

Canapés mit Parmaschinken und Melone

Canapées mit gebeiztem Fjordlachs

Canapées mit rosa gebratener Entenbrust

Pumpernickel mit Matjestatar

Pumpernickel mit Camembert und Weintraube

Grissini pro Stück

Grissini mit Parmaschinken

Löffelbissen... oder vom "HAPPY SPOON"

Crépinette vom Räucherlachs mit Frischkäse

gefüllte Blätterteigtaschen:

mit Fetakäse

mit Spinat/Tomate

mit Frischkäse/Lachs

mit Frischkäse/Schinken

Parmaschinken mit Melone

Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto

Praline vom Käse im Pumpernickelmantel

Waldorfsalat mit Entenbrust

Vegetarisch

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Bruschetta mit zweierlei Olive

Bruschetta mit marinierten Bio Pilzen

geräucherter Tofu in Filoteig

Canapées mit Camembert und Weintraube

Gefüllte Blätterteigtasche mit Fetakäse

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Tomate

Tomate mit Büffelmozzarella

Kirschtomate mit Mini Mozzarella

Desserts pro Stück

Mousse au Chocolat

Tiramisú

Panna cotta mit Beeren Chutney

Crème Brûlée

Obstsalat

Mitternachtssnack

Quiche pro Person

Quiche Lorraine

Elsässer Zwiebelkuchen

Suppen pro Person

Westfälische Kartoffelsuppe mit Speckstreifen Croutons

Consommé vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen

Curry-Kokossuppe mit Zuckerschoten

Currywurst pro Person

Hamburger zum „selber bauen“

Lippische Wurst-Schinken-Platte mit Brot & Butter pro Person

Käsevariation vom Brett pro Person

Unsere Empfehlungen

Musik

Julian Hügelmeyer Entertainment

Eventmanager/DJ/Moderator

0170 405 339 4

info@jh-entertainment.de

www.jh-entertainment.de

Carisma Music

Josting & Brindöpke

Tel: 0151 11619911

team@carisma-disco.de

www.carisma-disco.de

Photography

Artur Voth

0152 091 620 00

post@arturvoth.de

www.arturvoth.de

Kirill Peters

0151 70000119

info@kirillpeters.de

www.kirillpeters.de

Floristik

Blumobil Lydia Gerbrandt

Astrid-Lindgren-Str. 11

32107 Bad Salzuflen (kein Ladenlokal)

05222 36 41 15

0173 7153 598

lydia@blumobil.com

www.blumobil.com

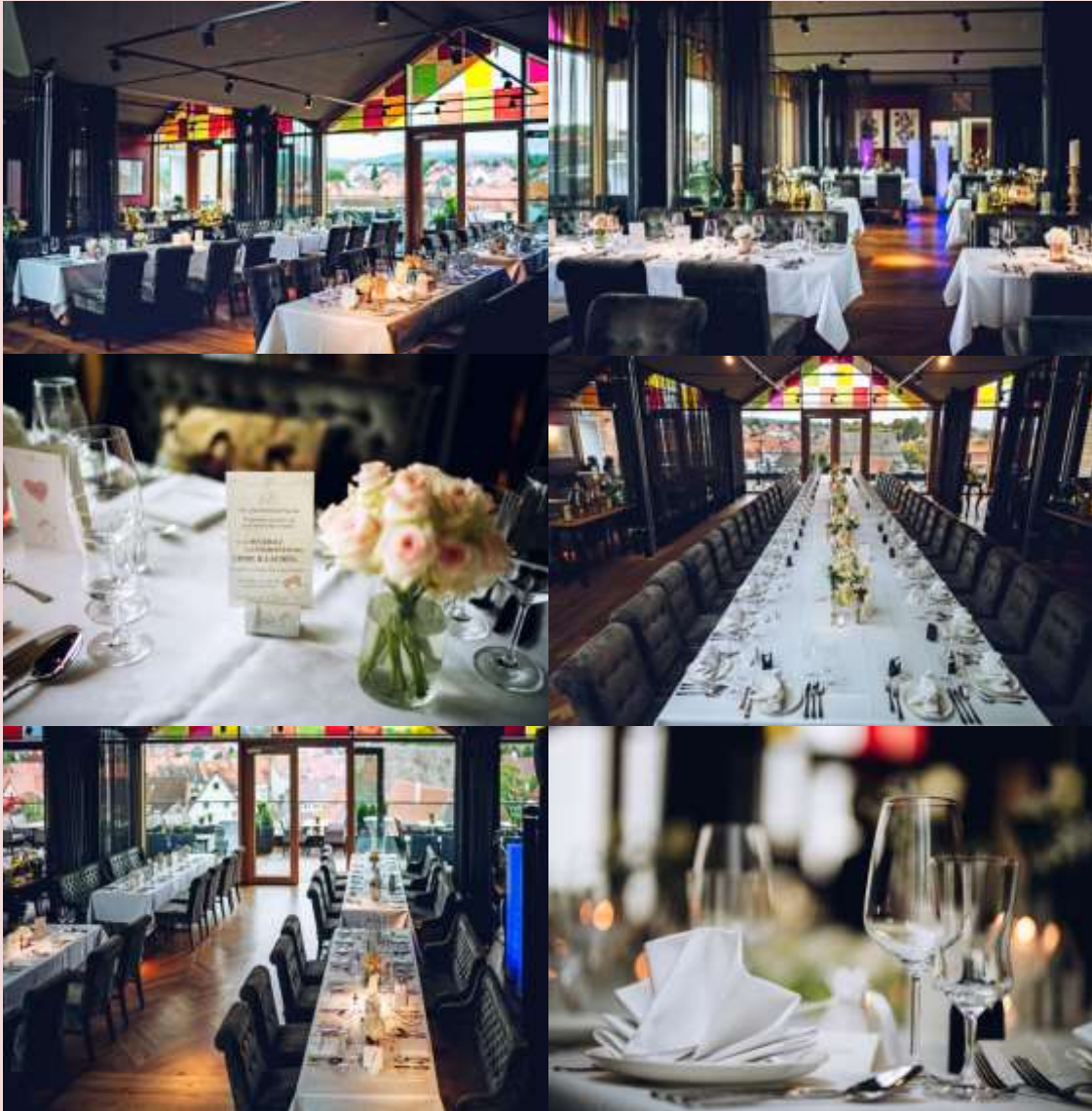
Hochzeitstorte

Bäckerei und Konditorei Arno Simon

Rüscherstrasse 33, 32584 Löhne-Gohfeld

Tel 05731.81386

info@baecker-simon.de



*Altstadt Palais LIPPISCHER HOF*****

Mauerstr. 1-5

32105 Bad Salzufen

Tel: 05222 534 300

wedding@hof-hotels.de

