



HOCHZEITS-MENÜ

**Spargelsuppe mit Fleischklößchen, Spargeleinlage  
und Schnittlauch**

\*\*\*

**Auf Platten serviert**

**Rinderfilet, Schweinefilet und Maispouardenbrust  
mit Champignons, Zwiebeln und Jus**

dazu

**Bunte Gemüseplatte  
Kartoffelgratin und Krokette**

\*\*\*

**Mousse au chocolate mit Beeren-Ragout, Vanillesauce  
und Mandelhippe**

55,50 Euro p.P.

FAMILIEN-MENÜ

**Bruschetta mit Rucola, Parmesan  
und Balsamico**

\*\*\*

**Auf Platten serviert**

**Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Rahmsauce  
dazu**

**Bunte Gemüseplatte  
Salzkartoffeln und Krokette**

\*\*\*

**Quarkschaum mit Erdbeersauce**

42,80 Euro p.P.



GOURMET-MENÜ

**Hausgebeizter Lachs mit kleinem Salat-Bouquet,  
Creme Frâiche und Chips**

\*\*\*

**Auf Platten serviert**

**Rinderfilet, Entenbrust und Kalbsrücken  
mit Kräuterseitlingen  
Kalbsjus und Rahmsauce**

dazu

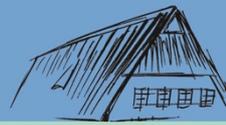
**Gemüseplatte mit Blumenkohl, Karotten, Brokkoli  
und Grüne Bohnen**

**Kartoffelkrapfen Kartoffelgratin und Salzkartoffeln**

\*\*\*

**Dessert-Variation nach Art des Hauses**

63,00 Euro p.P.



FRÜHLINGS-MENÜS MÄRZ-JUNI

MENÜ I

**Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne, Eierstich  
und Fleischklöße**

\*\*\*

**Geschmorter Rinderbraten mit Kräuterseitlingen,  
glasierten Karotten und Rotweinscharlotten**

dazu

**Serviettenknödel und Kartoffel-Knusperpüree**

\*\*\*

**Crème Brûlée mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet**

41,00 Euro p.P.

MENÜ II

**Spargelsuppe mit Fleischklößchen  
und Einlage**

\*\*\*

**Rosa gebratene Entenbrust auf Mairübchen, Zuckerschoten  
und Honig-Orangensus**

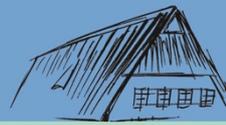
dazu

**Kartoffelkrapfen**

\*\*\*

**Kompott von Rhabarber und Erdbeeren  
mit Vanilleeis**

46,00 Euro p.P.



SOMMER-MENÜS JULI-SEPTEMBER

MENÜ I

**Sommerlicher Salat mit Himbeerdessing  
dazu Melone, Seranoschinken und Brotchips**

\*\*\*

**Gebratenes Zanderfilet oder Maispouardenbrust  
auf Spitzkohl, Pfifferlinge, Bratkartoffeln  
und Rieslingssauce**

\*\*\*

**Trifle von Mascarpone, Amarettinis  
und Beerenfrüchte**

45,00 Euro p.P.

MENÜ II

**Tomaten-Basilikum Suppe  
mit Garnelen**

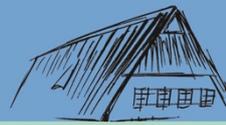
\*\*\*

**Rinderfilet rosa gebraten  
auf grünen Bohnen, Gnocchis, Jus  
und Serano-Champignonsalat**

\*\*\*

**Pannacotta mit Melonensalat  
und Himbeersorbet**

50,50 Euro p.P.



HERBST-WINTER MENÜS OKTOBER-FEBRUAR

MENÜ I

**Feine Kartoffel-Lauchsuppe  
mit Crôtons**

\*\*\*

**Geschmorte Rinderroulade auf Spitzkohl  
mit Kartoffel-Knusperpüree und Champignons**

\*\*\*

**Creme Brûlée mit eingelegten Orangen  
und hausgemachten Schokoladeneis**

39,50 Euro p.P.

MENÜ II

**Pastinakensuppe mit Chips  
und Schnittlauch**

\*\*\*

**Ente kross aus dem Ofen mit Apfel-Rotkohl,  
Kartoffelknödel und eingelegte Quitten**

\*\*\*

**Warmes kleines Schokoladenmalheur  
mit Vanilleeis**

42,00 Euro p.P.



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Bankettmappe für Hochzeiten und Familienfeiern im Margarethenhoff

Liebe Gäste,

auf den nächsten Seiten möchten wir Ihnen unsere Ideen für Ihre nächste Feier präsentieren.

#### **Menü- und Buffetangebot für jeden Anlass....**

Gerne können Sie sich Ihr eigenes Buffet oder Menü nach Ihrem Geschmack aus unseren Vorschlägen zusammenstellen.

Buffets bieten wir ab 25 Erwachsene Personen an.

Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir Ihre Feier ganz nach Ihren Vorstellungen. Sprechen Sie uns hierzu gerne an und vereinbaren Sie einen Termin für ein persönliches Gespräch.

Alle Preise verstehen sich inkl. der zzt. geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer für Speisen und Getränke von 19 %.

Folgende Leistungen sind in unseren Arrangements und Getränkepauschalen inkludiert, sofern nicht anders ausgewiesen:

Raummiete, Reinigungskosten, Servicepersonal

Aufbau und Abbau

Windlichter, Tischdecken, Servietten

Je nach Größe Ihrer Gesellschaft kommen verschiedene Räumlichkeiten für Ihre Feier in Frage.

12-15 Personen „Kamin Zimmer“

15-18 Personen „Blaues Zimmer“

19-26 Personen „Grünes Zimmer“

20-30 Personen „Peerstall“

30-50 Personen „Diele“

50-160 Personen „Saal“

bis zu 250 Personen „Gesamter Margarethenhoff“



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Fingerfood

Sie möchten zum Empfang ein paar Snacks anbieten oder wünschen sich ein Fingerfood-Bufferet? Hier finden Sie ein paar Ideen. Gerne sprechen wir mit Ihnen Menge, Speisefolge und Budget persönlich ab. Sprechen Sie und dazu gerne an.

**CousCous Salat mit Schafskäse  
im Glas**  
*2,50 Euro*

**Pumpernickel mit Brie  
und Traube**  
*2,80 Euro*

**Pumpernickel mit Räucherlachs-  
Tatar und Dill**  
*4,00 Euro*

**Kürbis Falafeln auf Tomaten-Lauch-  
Ragout im Glas**  
*2,90 Euro*

**Zucchini-Röllchen mit getrockneter  
Tomate und Sour Creme**  
*3,30 Euro*

**Tomate-Mozzarella Spieß mit Pesto**  
*3,40 Euro*

**Saté vom Huhn  
mit pikantem Erdnuss-Dip**  
*3,50 Euro*

**Saté vom Huhn  
mit pikantem Erdnuss-Dip**  
*3,50 Euro*

**Mini Geflügel Schnitzel  
auf Kartoffel-Rauke-Salat im Glas**  
*3,70 Euro*

**Mini Sandwich mit Serrano-Schinken  
und Pesto**  
*3,60 Euro*

**Mini Sandwich mit Gurke,  
Räucherlachs und Orangen-Aioli**  
*4,60 Euro*

**Tomaten-Frischkäse Spieß auf  
Crostini und Basilikum**  
*3,80 Euro*

**Antipasti-Spieß mit Pesto**  
*3,80 Euro*

**Bruschetta**  
*3,90 Euro*

**Crostini mit Ziegenkäse und  
Feigensenf**  
*3,90 Euro*

**Crostini mit Schafskäse, Pesto und  
gebackenem Rucola**  
*3,90 Euro*

**Involtini von Vitello Tonnato vom  
Kalb mit Kapern und Limette**  
*3,90 Euro*

**Involtini vom Kalb mit Sellerie,  
Trüffelöl und Schnittlauchcreme**  
*4,90 Euro*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

**Kleiner Salat im Glas mit Garnele**

*5,50 Euro*

**Gepfeffertes Thunfisch  
auf WOK-Gemüse im Glas**

*5,90 Euro*

**Kleiner Garnelen Spieß in Panko  
mit Mangosalsa**

*6,90 Euro*

**Kleiner Miniburger mit  
Rinderhackpatty, Gurke, Tomate und  
BBQ-Sauce**

*7,30 Euro*

**Wrap Häppchen mit Guacamole,  
Babyleaf und Jalapenos**

*8,50 Euro / 8 Stück*

**Wrap Häppchen mit Lachsfilet  
und Wasabi**

*10,00 Euro / 8 Stück*

**Backpflaumen im Speckmantel**

*9,00 Euro / 6 Stück*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### Kleines rustikales Buffet ab 25 Personen

#### **Vorspeisen**

**Hausgebackenes Focacciabrot**

**Verschiedene Blattsalate mit Balsamico-Dressing**

**Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing und Dill**

**Tomate-Mozzarella mit Pesto**

**Melone-Seranoschinken**

#### **Hauptgang**

**Putenmedaillons in Rahmsauce**

**Frischer Schweinebraten aus dem Ofen**

**dazu**

**Gemüseplatte, Rotkohl**

**Kroketten und Rosmarinkartoffeln**

#### **Dessert**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Eiskugeln**

*39,00 Euro p.P.*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### Konfirmations-Büffet ab 25 Personen

#### **Vorspeisen**

**Hausgebackenes Focacciabrot**

**Blattsalate mit Radieschen, Sprossen und Balsamico-Dressing**

**Tomate-Mozzarella mit Pesto**

**Verschiedene Antipasti**

**Melone mit Parmaschinken**

#### **Hauptgang**

**Zanderfilet mit Zucchini, Tomaten und Dill-Weißweinsauce**

**Gegrillte Hähnchenbrust mit Champignons und Roten Zwiebeln**

**Kleine Schweineschnitzel**

**Penne in Tomatensauce und Parmesan**

**dazu**

**Gemüse der Saison**

**Kartoffelgratin und Krokette**

#### **Dessert**

**Mousse au chocolate**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

*43,50 Euro p.P.*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### Bratkartoffelbuffet ab 25 Personen

#### **Vorspeisen**

**Hausgebackenes Focacciabrot**

**Blattsalat mit Balsamico-Dressing**

**Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum**

**Dill-Gurkensalat mit Creme Fraiche**

**Roastbeefplatte „kalt“ mit Remouladensauce**

**Matjesfilet „Hausfrauen Art“**

**Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce**

#### **Hauptgang**

**Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln**

**Pannfisch vom Seelachsfilet mit grober Senfsauce**

**Gepökelter Schweine-Krustenbraten mit glasierten Karotten**

#### **Dessert**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Zitronencreme**

**Kleine Käseauswahl mit Trauben**

*45,00 Euro p.P.*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Familien-Buffer ab 25 Personen

#### Vorspeisen

**Hausgebackenes Focacciabrot**

**Caesar-Salat mit Kirschtomaten, Crôutons und Parmesan**

**Verschiedene Antipasti**

**Melone mit Seranoschinken**

**kleine Hackbällchen mit Curryketchup und Kräuterquark**

**Räucherlachs mit Meerrettich-Sahnesauce**

#### Hauptgang

**Schweinefilet im Ganzen gebraten**

**Putenbrustmedaillons in Rahmsauce**

**Kräftiger Rinderschmorbraten aus der Region**

**Farfalle mit Spinat, Tomaten und Parmesan in Sahnesauce**

**dazu**

**Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi und grüne Bohnen**

**Kroketten und Rosmarinkartoffeln**

#### Dessert

**Eiskugeln**

**Quarkmousse**

**Heiße Kirschen**

*47,00 Euro p.P.*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### Margarethenhoff-Buffer ab 25 Personen

#### **Vorspeisen**

**Hausgebackenes Focaccia-Brot**  
**Verschiedene Antipasti-Variationen**  
**Blattsalate mit Balsamicodressing**  
**Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsauce und Meerrettichsahne**  
**Schweinerücken a la Vitello tonnato**

#### **Hauptgang**

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout  
und Weißweinsauce**  
**Maispoulardenbrust mit Meersalz und Thymian gebraten  
in Portweinrahmsauce**  
**Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten (am Buffet tranchiert ab 40 Personen)**  
**dazu**  
**frisches confiertes Gemüse**  
**Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis**

#### **Dessert**

**Vanille Creme Brûlée**  
**Mousse au chocolate im Weckglas**  
**Frischer Obstsalat**

*59,50 Euro p.P.*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Grillbuffet I ab 30 Personen

#### Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot

Antipasti-Variation

Tomate-Mozzarella

Blattsalat mit Radieschen und Balsamico-Dressing

Orientalischer Cous-Cous Salat mit Minzjoghurt

Gurkensalat

Nudelsalat mit Mayonnaise

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

Kräuter-Quark, Sour Creme

Curry-Tomatenketchup, Barbequesauce, Aioli und grober Senf

#### Hauptgang

##### Vom Grill

Thüringer Würstchen

Hähnchenbrust in Orangenpfeffer

Marinierte Nackensteaks aus der Region mit Kräutern

Kleine Rinderhüftsteaks

Beilagen

Rosmarinkartoffeln und Pommes Frites

#### Dessert

Obstsalat

Quarkschaum

Vanille Creme Brûlée

47,00 Euro p.P.

Wir berechnen für die vor- und nachbereitung sowie für das Grillen eine Pauschale von 600,00 Euro



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Grill-Buffet II ab 30 Personen

#### Vorspeisen

Hausgebackenes Foccaciabrot  
Meeresfrüchtesalat mit Zwiebeln und Oliven  
Parmaschinken-Melone  
Antipasti-Variation  
Rindercarpaccio mit Parmesan  
Nudelsalat mit Tomatendressing, Mozzarella und Basilikum  
Gurkensalat mit Creme Fraiche  
Orientalischer Cous-Cous Salat mit Minzjoghurt  
Curry-Tomatenketchup, Barbequesauce, Aioli, Pesto, Kräuterquark

#### Hauptgang vom Grill

Geschmolzene Tomaten und Schafskäse vom Grill  
Lachsfilet in der Folie mit Wurzelgemüse  
Rumpsteaks  
Maispouardenbrust  
Thüringer Würstchen

#### Beilagen

Quetschkartoffeln und Kartoffelgratin

#### Dessert

Himbeersorbet  
Mousse au chocolate von weißer und dunkler Schokolade im Glas  
Exotischer Obstsalat

59,00 Euro p.P.

*Wir berechnen für die Vor- und Nachbereitung sowie für das Grillen eine Pauschale von 600,00 Euro*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### Toskanisches-Buffet ab 40 Personen

#### **Vorspeisen**

**Hausgebackenes Focacciabrot**

**Rucola mit Ziegenkäse, Birne und Balsamico**

**Verschiedene Antipasti mit Oliven und Basilikumpesto**

**Crespelle mit Parmaschinken, Kräutern und Creme Fraîche**

**Gepfeffertes Thunfisch**

#### **Hauptgang**

**Gebratene Maispouardenbrust**

**Lammkeule in der Gewürzkruste mit kräftiger Schmorjus**

**Mit Spinat gefüllte Limandesröllchen in Weißwein mit Basilikum**

**und confierten Kirschstrauchtomaten**

**Tagliatelle mit Paprika, Oliven und Gorgonzolasauce**

**dazu**

**Glasiertes Gemüse von Karotten, Mangold und grünen Bohnen**

**Gnocchis, Kräuter-Risotto und Rosmarinkartoffeln**

#### **Dessert**

**Orangentarte mit Lavendel**

**Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce**

**Tiramisu**

*62,70 Euro p.P.*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### **Buffet -Kompromiss- ab 50 Personen**

#### **Amuse-Gueule**

**Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Pesto und Orangen-Aioli**

**Geeiste Gazpacho mit Melone und Basilikum**

#### **Vorspeise am Tisch serviert**

**Gegrilltes und gebratenes von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon**

**Gebratene Salsiccia**

**Gebratene Riesen Garnelen mit Chili und Kräutern**

**Rucola mit Parmesan**

**Büffelmozzarella mit Tomatensalsa**

**Vitello tonnato vom gebratenem Kalbstafelspitz**

#### **Hauptgang auf dem Buffet**

**Kalbsrücken in der Kräuterkruste am Buffet trachtet**

**Perlhuhnbrust mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten**

**gepfeffertes Kabeljaufilet mit Zucchini und confierten Kirschtomaten**

#### **Beilagen**

**Blumenkohl mit Zitronen-Petersilien-Gremolata**

**Confierte bunte Möhren mit Thymian**

**Rosmarinkartoffeln, Weißwein-Risotto**

#### **Dessert**

**Hausgemachtes Ananas-Mango-Sorbet im Weckglas**

**Pina Colada Mousse mit Minze und Mandelhippe**

**Schokoladenbrunnen mit frischen exotischen Früchten**

*83,90 Euro p.P.*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### **Hochzeits-Angebot mit Getränkepauschale und Empfang**

ab 30 Personen

#### **Aperitif zum Empfang**

**Secco Louisa**

#### **Suppe am Tisch serviert**

**Cocos-Currysuppe mit Gemüsejulinne und Koriander (leicht scharf)**

oder

**Kräuterschaumsuppe mit Croutons und Hühnchen**

oder

**Parmesanschaumsuppe mit Parmaschinken und Pesto**

#### **Vorspeisen**

**Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Butter**

**Verschiedene Antipasti-Variationen**

**Blattsalate mit Balsamicodressing**

**Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfauce und Meerrettichsahne**

**Schweinerücken a la Vitello tonnato**

#### **Hauptgang**

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout  
und Weißweinsauce**

**Maispouardenbrust mit Meersalz und Thymian gebraten  
in Portweinrahmsauce**

**Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert  
dazu**

**frisches confiertes Frühlingsgemüse**

**Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis**

#### **Dessert**

**Hausgemachte Rote Grütze mit dicker Vanillesauce**

**Mousse au chocolate**

**Frischer Obstsalat**



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

**um Mitternacht**

**Schöpfcurrywurst mit Focacciabrot**

### **Getränkeangebot für 8 Stunden**

**König Pilsener vom Fass, König Pilsener alkoholfrei,  
Weizenbier, Weizenbier alkoholfrei  
Secco, Weißwein und Rotwein,  
3 ausgewählte Kurze, 3 ausgewählte Longdrinks  
Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft  
Filterkaffee und Tee**

**Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich,  
wir berechnen für die oben genannten Getränke 185,00 € pro. Stunde.**

### **Inklusive**

**Weißer Stretchstuhlhussen**

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in der Zeit von 0:00 – 3:00 Uhr (nach  
Absprache auch bis 4 Uhr) eine Nachtpauschale für den Service in Höhe von 42,00  
€ pro Servicekraft pro Stunde berechnen (halbstündliche Abrechnung).**

**In Absprache (4 Wochen vor der Veranstaltung) kann die Veranstaltung von 3:00-  
4:00 Uhr verlängert werden, hierfür berechnen wir eine Pauschale von 400,00 €  
excl. Getränke**

*141,60 Euro p.P.*



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### Just Married All in..... ab 50 Personen

#### **Empfangs-Cocktail**

**Secco Louisa 0,1l**

**Lillet „Wild Berry“ mit Waldbeeren 0,2l**

**Frisch gezapftes König Pilsener 0,2l**

*zum Empfang*

**Wrap Häppchen mit Gurke, Guacamole, Babyleaf und Jalapenos**

**CousCous Salat mit Schafskäse im Glas**

**Backpflaumen im Speckmantel**

#### **Amuse-Gueule**

**Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Pesto und Orangen-Aioli**

**Geeiste Gazpacho mit Melone und Basilikum**

#### **Vorspeise am Tisch serviert**

**Gegrilltes und gebratenes von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon**

**Gebratene Salsiccia**

**Gebratene Riesengarnelen mit Chili und Kräutern**

**Rucola mit Parmesan**

**Büffelmozzarella mit Tomatensalsa**

**Vitello tonnato vom gebratenem Kalbstafelspitz**

#### **Hauptgang auf dem Buffet**

**Kalbsrücken in der Kräuterkruste am Buffet trachtet**

**Perlhuhnbrust mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten**

**gepfeffertes Kabeljaufilet mit Zucchini und confierten Kirschtomaten**

**Beilagen**

**Blumenkohl mit Zitronen-Petersilien-Gremolata**

**Confierte bunte Möhren mit Thymian**

**Rosmarinkartoffeln, Weißwein-Risotto**



## **RESTAURANT PELLEGRINI**

*Margarethenhoff*

### **Dessert**

**Hausgemachtes Ananas-Mango-Sorbet im Weckglas  
Pina Colada Mousse mit Minze und Mandelhippe  
Schokoladenbrunnen mit frischen exotischen Früchten**

### **Mitternachtssnack**

**Currywurst mit hausgemachter Ketchupsauce und Focacciabrot  
Käsebrett mit Trauben**

### **Getränkeangebot von 16:00-03:00 Uhr**

**König Pilsener vom Fass und alkoholfrei,  
Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei,  
Secco Louisa,  
Grauer Burgunder -Weingut Eckhardt, Rheinhessen  
Merlot -Weingut Cavazza, Veneto Italien  
Jägermeister, Sambuca, Baileys, Grappa Barrique  
Bombay Sapphire Gin, Havanna Club, Absolut Vodka, Jack Daniels  
Cola (auch zero), Sprite, Fanta, Tonic Water,  
Magnus Mineralwasser  
Klindworth Orangensaft, Apfelsaft, Maracujanektar, Rhabarbernektar  
Filterkaffee, Espresso, Cappuccino und Tee**

**Diese von uns an der Bar zubereiteten Getränke werden ohne Limit die ganze  
Nacht (bis maximal 3 Uhr) über serviert/ausgeschenkt.**

**Inklusiv Service-Nachtpauschale**

### **Dekoration**

**Blumenvasen (3 Stck. pro Tisch) und Kronleuchter  
oder  
Blumengestecke  
Stretchstuhlhussen in weiß  
Stoffservierten**

*212,10 Euro p.P.*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Bausteine für Ihr Buffet

#### **Frühstück 10:30-14:00 Uhr**

(nur in Verbindung mit einem unserer Buffets buchbar)

**Brot und Brötchen vom Bäcker, Croissants**

**Müsli und Cornflakes mit Milch**

**Nutella, hausgemachte Marmelade und regionaler Honig**

**Aufschnittplatte, Zwiebelmett, Käsebrett, Eiersalat**

**Rührei mit Speck und Schnittlauch**

*12,00 Euro p.P.*

#### **Kleine Frühstücks-Getränkepauschale für 3 Stunden**

(nur in Verbindung mit dem Frühstück buchbar)

**Filterkaffee in Thermokanne auf dem Tisch**

**Tee-Auswahl und Orangensaft auf dem Buffet**

*10,50 Euro p.P.*

#### **Suppen auf dem Buffet**

(Suppe am Tisch serviert Aufpreis 2,00 € p.P.)

**Hochzeitssuppe mit Gemüsejulienne, Eierstich und Klöße** *5,00 Euro p.P.*

**Spargelsuppe mit Spargelrinne und Klöße** *7,00 Euro p.P.*

**Kartoffel-Lauchsuppe** *4,50 Euro p.P.*

**Cocos-Currysuppe mit Gemüsejulienne und Basilikum**

(leicht scharf) *5,80 Euro p.P.*

**Kräuterschaumsuppe mit Croutons und Hühnchen** *5,80 Euro p.P.*

**Parmesanschaumsuppe mit Parmaschinken und Pesto** *6,50 Euro*

**Tomatencremesuppe mit Basilikum** *4,50 Euro p.P.*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Getränkepauschale für 8 Stunden ab 30 Personen ohne Empfang

#### I Getränkepauschale ohne Spirituosen

**KöPi vom Fass und alkoholfrei, Weißwein und Rotwein, Cola, Sprite, Fanta,  
Wasser, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee und Tee**

*Mittags für 6 Stunden 29,00 Euro p.P.*

*Abends für 8 Stunden 39,60 Euro p.P.*

#### II Getränkepauschale ohne Spirituosen

**KöPi vom Fass, KöPi alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei,  
Secco, Weißwein und Rotwein, Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft,  
Filterkaffee und Tee**

*Mittags für 6 Stunden 34,00 Euro p.P.*

*Abends für 8 Stunden 44,30 Euro p.P.*

#### III Getränkepauschale mit Spirituosen

**KöPi vom Fass, KöPi alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei,  
Secco, Weißwein und Rotwein,  
3 ausgewählte Kurze, Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft,  
Filterkaffee und Tee**

*49,60 Euro p.P.*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### **IV Getränkepauschale mit Spirituosen und Longdrinks**

**KöPi vom Fass, KöPi alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei,**

**Secco, Weißwein und Rotwein,**

**3 ausgewählte Kurze, 3 ausgewählte Longdrinks,**

**Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee und Tee**

*56,40 Euro p.P.*

### **Kinder-Getränkepauschale von 5-15 Jahre**

**Fanta, Cola, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft und Wasser**

*Mittags für 6 Stunden 22,00 Euro p.P.*

*Abends für 8 Stunden 30,00 € p.P.*

**Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich.**

**Wir berechnen die o.g. Getränke mit 185,00 €/Stunde.**

**In der Zeit von 0:00 – 3:00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale in Höhe von**

*42,00 €/Servicekraft/Stunde.*

**In Absprache (4 Wochen vor der Veranstaltung) kann die Feier von 3:00-4:00 Uhr**

**verlängert werden, wir berechnen 400,00 € exkl. Getränke.**



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Trauern ist ein Zeichen von Liebe

**Wer einen geliebten Menschen verliert, gewinnt einen Schutzengel.**

**Die Trauer lebt von schönen Gedanken und Erinnerungen.**

**Aus diesem Grund ist ein stilvoller Ort für Trauerfeiern sehr wichtig.**

**Wir bieten Ihnen ein ruhiges und angenehmes Ambiente mit einem herzlichen Service.**

**Unser kulinarisches Angebot beinhaltet die Klassiker**

**(Suppe, Kuchen und Canapés).**

**Lassen Sie uns einen persönlichen Termin vereinbaren, um den Tag nach Ihren Wünschen und Vorlieben zu gestalten.**

#### **Kaffee-/Kuchengedeck**

**Hausgebackener Butterkuchen nach altem Hausrezept**

**Hausgebackener Frucht-Streuselkuchen**

**Schlagsahne, Filterkaffee und Tee**

*15,50 Euro p.P.*

**Suppe nach Absprache in Terrinen serviert *9,00 Euro p.P.***

**Spargelsuppe mit Klöße und Einlage Aufpreis von *2,00 Euro p.P.***

#### **Canapés**

*4 verschiedene Varianten*

**Roastbeef mit Remouladensauce und Gurke**

**Brie mit Trauben**

**Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce**

**Schweinerücken a la Vitello tonnato**

*16,50 Euro p.P.*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Arrangement für Ihre Trauerfeier

**Wir servieren Ihren Gästen eine heiße Suppe in Tassen, danach folgen eingesetzt**

**auf die Tische drei verschieden belegte Varianten Canapés und 2 Stücke**

**hausgebackener Butterkuchen pro Personen,**

**dazu**

**reichen wir Filterkaffee in Thermokannen und Tee.**

*35,50 Euro p.P.*



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Freundschafts-Buffer für außer Haus

ab 20 Personen

#### Vorspeisen

**Hausgebackenes Focciabrot**

**Blattsalate mit Radieschen, Sprossen und Balsamico-Dressing**

**Tomate-Mozzarella**

**Verschiedene Antipasti mit Oliven und Basilikumpesto**

**Melone mit Parmaschinken**

#### Hauptgang

**Zanderfilet mit Zucchini, Tomaten und Dill-Weißweinsauce**

**Auf der Haut gebratene Hähnchenbrust mit Champignons und Roten Zwiebeln**

**Spaghetti mit Basilikum-Sauce, getrockneten Tomaten und Parmesan**

**dazu**

**Gemüse der Saison**

**Kartoffelgratin, Wildreis und Krokette**

#### Dessert im Weckglas

**Mousse au chocolat**

**Frischer Obstsalat**

*ab 20 Personen 40,40 € p.P.*

*ab 40 Personen 36,40 € p.P.*

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und ohne Lieferung.

Für eine Lieferung im Umkreis von 15 km berechnen wir 70 €



## RESTAURANT PELLEGRINI

*Margarethenhoff*

### Margarethenhoff-Buffer für außer Haus ab 20 Personen

#### Vorspeisen

**Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Butter**

**Verschiedene Antipasti-Variationen**

**Blattsalate mit Balsamicodressing**

**Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsoße und Meerrettichsahne**

**Schweinerücken a la Vitello tonnato**

#### Hauptgang

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout  
und Weißweinsauce**

**Maispouardenbrust mit Meersalz und Thymian gebraten  
in Portweinrahmsauce**

**Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten**

**dazu**

**frisches confiertes Gemüse**

**Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis**

#### Dessert

**Vanille Creme Brûlée**

**Mousse au chocolate**

**Frischer Obstsalat**

*ab 20 Personen Preis/Pers. 55,50 €*

*ab 40 Personen Preis/Pers. 50,00 €*

Die Preise verstehen sich inkl. der zzt. gültigen MwSt. ohne Lieferung

Für eine Lieferung im Umkreis von 15 km berechnen wir 70 €