

Gasthaus Zur Linde

Partyservice

Equipment zur Durchführung Ihres Festes

*Benötigen Sie weiteres Equipment
für Ihre Feier?*

*Gerne stellen wir Ihnen die
benötigten Dinge zur Verfügung.
Hier einige Beispiele:*

- *Kaffeemaschinen für 40 Tassen*
- *Tortenplatten und
Tortenschaufeln für Ihre
Kaffeetafel*
- *Sektgläser für den Empfang*
- *Große Weingläser zum festlichen
Eindecken der Tische*
- *Gläser für Spirituosen*

*Gerne stellen wir Ihnen Personal
zur Bedienung Ihrer Gäste zur
Verfügung*



**Hochzeit und Umtrunk
Ideen für Ihr
Fest**

*Hier finden Sie einige Anregungen
zur Planung Ihres Festes. Gerne
beraten wir Sie bei der Auswahl der
Speisen.*

*Suppenbuffet für Umtrunk oder
Polterabend*

Gulaschsuppe mit deftiger Einlage

Hackfleisch-Lauchsuppe

Kartoffelsuppe mit Rahm

Brot, Schmalz und Butter

Hochzeitsbuffet

*Schaustück vom pochierten Salm mit
verschiedenen Räucherfischen umlegt
und Meerrettichdip*

*Scheiben vom Landschinken mit
Melonenspalten*

*Tomate und Mozzarella mit grobem
Pfeffer und altem Balsamico
Salat von Schalenkartoffeln*

Pastasalat mit Kabanossi

Bunter Gemüsesalat

*Blattsalate mit Garnituren und
Dressing*

Brot und Butter

#

*Schweinefilet auf cremigen
Waldpilzen*

*Sahneragout vom Mastputer
Rinderbraten in Rotwein geschmort
Gartengemüse mit Holländischer
Sauce*

Butterspätzle und Kartoffelgratin

#

*Schokoladenmousse mit Eierlikör
fingerfertiges Obst*

Käsewürfel mit Weintrauben

*Rustikales Menü für den
Polterabend*

Spießbraten mit Schmorzwiebeln

Kartoffelgratin

Krautsalat