

# HÜCKELS MAY

---



## Bankettmappe

Informationen für Ihre Veranstaltung

Ansprechpartner: Stefanie Mense oder Felix Reese

**Landgut Hückels May**

Hückelsmaystraße 70 - 47804 Krefeld

Tel.: 0 21 51 – 31 18 64

[www.Hueckels-May.de](http://www.Hueckels-May.de)

[info@hueckels-may.de](mailto:info@hueckels-may.de)

# HÜCKELS MAY

---

## Soldatenschmaus

### Vorspeisen

Salat aus der Region mit bunten Sprossen dazu verschiedene Dressings

Rinderröllchen mit Gemüse

Variation vom Räucherfisch mit Sahnemeerrettich

Melonenvariation mit Serranoschinken

Tomaten mit Rucolapesto und Mozzarella

Baguettes und Kartoffelbrot

mit verschiedenen Buttersorten und Thunfischdip

### Hauptgänge

Schweineschulter in Kräutern

Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce

Krustenbraten in Honig-Altbiere sauce

dazu: buntes Markt- und Landgemüse,

Kartoffelschaschlik, Kartoffelgratin, bunter Reis

### Desserts

Rote Grütze mit flüssiger Sahne / Joghurtmousse mit Waldbeerensauce

Obstsalat von frischen Früchten / Schokoladencreme mit Vanillesauce

# HÜCKELS MAY

---

## Landhausbuffet

### Vorspeisen

Gebackener Pilzstrudel an feiner Kräutersauce  
Tomatensalat und Gurkensalat mit Cocktailsauce  
Glasierte Geflügelmedaillons an Salatbukett  
Auswahl an Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings  
Forellenfilets an Senf-Dillsauce  
Gefüllte Champignons  
Bunte Brotauswahl mit Schmalz und Salzbutter

### Hauptgänge

Rinderschmorbraten  
Coq au Vin  
Lachsfilet in der Weißweinsauce  
dazu: frisches, buntes Landgemüse  
Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Spätzle

### Desserts

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Crème Brûlée  
Obstsalat von frischen Früchten  
Rustikale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

# HÜCKELS MAY

---

## Gutsherren-Grill

### Vorspeisen

Bunte Salate mit verschiedenen Dressings

Lauwarmer schwäbischer Kartoffelsalat

Tomaten mit Rucolapesto und Mozzarella

Apfel-Selleriesalat mit Nüssen

Würzige Fleischbällchen mit Salsa

Gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce und Parmesan

Verschiedene Dips

Bunter Brotkorb mit Brötchenrad dazu Kräuterbutter und Kräuterquark

### Hauptgänge – (maximal 4)

Nackensteak vom Schwein

Putensteak

Variation von der Bratwurst

Lachssteak in der Folie

Rindersteak aus der Hüfte - Aufpreis 9,00€ p.P.

Im ganzen gegrilltes Spanferkel vom Buchenholzgrill - ab 40 Pers. Aufpreis 8,00€ p.P.

dazu: Grilltomate, Maiskolben, Paprika,

Ofenkartoffeln mit Quark, Hückelsmayer Kartoffelspalten, Kartoffelgratin,

### Desserts

Obstplatte von frischen Früchten

Rote Grütze mit flüssiger Sahne

Topfenschaum mit Beerensauce

Rustikales Käsebrett

## Gutsherrenbuffet

### Vorspeisen

Tafelspitz in Düsseldorfer Senf-Marinade

Variation von der Landwurst

Pouchierte Eier auf Kräutersalat der Saison

Herzhafte Fleischbällchen in Salsa

Große Variation von Blattsalaten der Saison mit Dressings

Krautsalat, Rohkostsalate und Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Fischspezialitäten aus dem Rauch mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

Bunter Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

### Hauptgänge

Coq au Vin

Rindersteakhüfte gefüllt mit Röstzwiebeln

Gegrillte Lachssteaks mit Cocktailtomaten, Zitronen und Kräutern

dazu: buntes Marktgemüse, Rahmwirsing,

Wildreis, Kartoffelschaschlik, Kartoffelgratin

### Desserts

Obstsalat von frischen Früchten / Schokoladenmousse

Apfelgrütze mit Preiselbeeren / Beerenterrine mit Vanilleeis

# HÜCKELS MAY

---

## La Dolce Vita

### Vorspeisen

Mediterrane Vorspeisenvariation mit Meeresfrüchten und Gemüse

Tomaten mit Rucolapesto und Mozzarella

Pasta-Salat mit Thunfisch, Tomaten und Lauch

Rucola mit Parmesan und Balsamicodressing

Sizilianischer Orangensalat mit Fenchel, Zwiebeln und Oliven

Honigmelone mit Parmaschinken / Salatvariation von mediterranen Früchten

Vitello Tonato

Bunter Brotkorb mit Ciabatta und Baguette

Minestrone

### Hauptgänge

In Milch geschmorte Kalbshüfte mit Kapernsauce

Bistecca alla fiorentina

(T-Bone-Steak Florentiner Art, gegrillt mit Salz und Olivenöl)

Filet von der Rotbarbe in Salbeisauce mit schwarzen Oliven

Canelloni gefüllt mit Spinatkäse

dazu: buntes Marktgemüse, Grillgemüse,

toskanische Kartoffeln, Gemüselasagne, Penne al Pesto

### Desserts

Panna Cotta mit Schattenmorellen-Ragout

Mediterrane Früchteplatte / Tiramisu / Cappuccinocreme

Feine italienische Käseauswahl

# HÜCKELS MAY

---

## Weihnachtstraum

### Vorspeisen

Große Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Ganzer pouchierter Lachs

Glasierte Wild- und Geflügelmedaillons mit Birnen und Nüssen

Tafelspitzscheiben an Apfel-Meerrettichsauce

Variation vom Räucherfisch

Rapunzelsalat mit Speckäpfeln und Nüssen

Herzhafte Brotvariation mit Schmalz und Butter

Gänseconsommé

### Hauptgänge

Gespickte Kalbskeule mit Magerspeckstreifen in Glühweinjus

Gänsebraten

Edelfischragout in Weißweinsauce

dazu: Wintergemüse, Rotkohl, Maronen, Rosenkohl,

Kartoffelgratin, Semmelknödel, Basmatireis

### Desserts

Glühwein-Birne

Weihnachtliche Moussevariationen

Dörrobstkompott mit Vanilleeis

Orangenterrine mit Weinschaumsauce

# HÜCKELS MAY

---

## Pauschalangebot

**gültig ab 40 Personen**  
**gültig für maximal 9 Stunden**

**Sekt:** Chardonnay Loire Sekt incl. Orangensaft zum Empfang (max. 1 Runde)

**Weine:** Chardonnay del Veneto / Côte du Rhône sowie Weinschorle

**Biere:** Veltins Pilsener, Bolten Alt, alkoholfreies Pils

**Softdrinks:** alkoholfreie Getränke wie Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite Wasser, Säfte

**Heißgetränke:** Kaffee, Cappuccino, Tee, Kakao

**Alle anderen Getränke sowie Getränke nach Überschreitung  
der 9 Stunden werden gesondert abgerechnet.**

### **Pauschale Getränke**

## **Buffet**

### Vorspeisen

Gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce und Parmesan

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

würzige Fleischbällchen in Salsa-Sauce

Gefüllte Champignonköpfe

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Ganzer pouchierter Lachs

Melonenschiffchen mit Räucherschinken

Brotauswahl mit Landbutter

### Hauptgänge

Herzhafter Krustenbraten in Honig-Altbiere Sauce

Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce

Tranchen vom Seelachs in Weißweinsauce

dazu: Frisches Landgemüse & Rahmwirsing

Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Bunter Reis

### Desserts

Topfenschaum mit Beerensauce / Crème Brûlée  
Cappuccinocreme / Obstsalat von frischen Früchten

**Buffet (separat) pro Person**

**Pauschale Getränke & Buffet pro Person**



# HÜCKELS MAY

---

## Hochzeits-Pauschalangebot

**gültig ab 50 Personen**  
**gültig für maximal 9 Stunden**

**Sekt:** Chardonnay Loire Sekt incl. Orangensaft zum Empfang (max. 1 Stunde)

**Weine:** Grauer Burgunder / Montepulciano Riparosso sowie Weinschorle

**Biere:** Veltins Pilsener, Bolten Alt, alkoholfreies Pils

**Softdrinks:** alkoholfreie Getränke wie Cola, Cola Light, Fanta, Sprite Wasser, Säfte

**Heißgetränke:** Kaffee, Cappuccino, Tee, Kakao

**Spirituosen:** max. eine Runde Ramazotti, Averna, Grappa, Aquavit, Bailyes

**Alle anderen Getränke sowie Getränke nach Überschreitung  
der 9 Stunden werden gesondert abgerechnet.**

**Pauschale Getränke pro Person**

## **Hochzeitsbuffet**

### Vorspeisen

Variation von der Quiche

Gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce und Parmesan

Tomaten mit Ruccolapesto und Mozzarella

Tafelspitzscheiben an Endiviensalat mit Apfel-Meerrettichsauce

Glasierte Geflügelmedaillons / Ganzer pouchierter Lachs

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Melonenschiffchen mit Räucherschinken

Lauchcremesuppe mit Speckstreifen

Brotauswahl mit Landbutter

### Hauptgänge

Rosa gebratene Kalbshälfte in Dijon-Senfsauce

Schweinefilet in Estragonsauce **oder** Coq au Vin

Tranchen von Lachs & Zander in Weißweinsauce

dazu: frisches Landgemüse & Rahmwirsing

Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Bunter Reis

### Desserts

Topfenschaum mit Beerensauce / Crème Brûlée / Cappuccinocreme

Obstsalat von frischen Früchten / Rustikale Käseauswahl

**Buffet (separat) pro Person**

**Pauschale Getränke & Buffet pro Person**

# HÜCKELS MAY

---

## Zum Sektempfang

oder für den kleinen Hunger zwischendurch sind Canapés und warme Leckereien immer eine willkommene Abwechslung

### Ideen zum Sektempfang

Sekt mit Fruchtlikör

**je Glas**

Glasschale erntefrischer Erdbeeren

**Preis nach Saison**

### Canapés / Schnittchen

**Belegt auf Weiß-, Grau- oder Schwarzbrot**

Thunfisch/ Schinken (roh / gekocht) / Kasseler / Salami

Holländer Käse / Camembert / Schweizer Käse

Thüringer Mett / Kalbsleberpastete / Rinderzunge

**pro Stück**

Räucheraal / Crevetten / Geräucherte Forelle

Graved Lachs / Räucherlachs / Lachstartar

Rindertartar / Lachsschinken / Parmaschinken / Roastbeef

Roquefort / Rohmilchkäse

**pro Stück**

### Warme Leckereien

Quiche Lorraine / Spinatküchlein / Minipizza

Gebackene Hummerkrabben / Lauch-Käseküchlein

Cocktailwürstchen am Spieß / Meatballs mit scharfer Sauce

Gebackene Champignonköpfe / Backpflaume im Speckmantel

Scampi am Spieß

**pro Portion (vier zur Wahl)**

### Mitternachtsimbiß Preise pro Person

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und frischen Brötchen

Kartoffelsuppe mit Speck

Erbsensuppe mit Bockwurst

Gulaschsuppe

Chili con Carne

Rustikales Käsebrett

# HÜCKELS MAY

---

## Zusatzleistungen

Menükarten / Stück

Namenskarten / Stück

Tischplan

Servicepauschale selbst mitgebrachter Kuchen pro Person

Licht- und Tonanlage  
Lichtanlage  
Tonanlage incl. Kabelmicro  
Komplettmiete Licht- & Tonanlage  
Funkmicro ( nur in Verbindung mit Tonanlage)

Beamer

DJ ab

Fotograf nach Absprache

Blumendekoration nach Absprache

Hussen (nur Scheune) bis 80 Stück / Stück

über 80 Stück / Stück

die Verwendung selbst mitgebrachter Hussen ist nicht möglich



Stand 01.04.2024

alle Preise incl. der am Tage der Veranstaltung gültigen MwSt.

# HÜCKELS MAY

---

## Antworten auf häufig gestellte Fragen

- Sie können sich gerne aus unseren Vorschlägen Ihr Buffet selbst zusammenstellen. Selbstverständlich sind auch servierte Gänge möglich oder andere Gerichte. Auch Änderungen bei unseren Pauschalangeboten sind kein Problem. Saisonale Ergänzungen / Änderungen z.B. mit Spargel, Wild, Gans etc. sind ebenso möglich.
- Menüs müssen bitte einheitlich für alle Personen zusammengestellt werden. Für Vegetarier / Veganer bieten wir Ihnen natürlich gerne individuelle Gerichte an.
- Die Mindestpersonenzahl für ein Buffet bzw. Menü beträgt 30 Personen. Bestimmte Gerichte bzw. mehr als 2 Hauptgerichte sind je nach Auswahl an eine höhere Personenzahl gebunden bzw. werden mit einem Mindermengenaufschlag berechnet.
- Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist nicht möglich. Ausnahmen hiervon machen wir bei Hochzeitstorten, Kuchen. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, sprechen Sie uns gerne an.
- Nebenleistungen wie z.B. Tischdekorationen, Menükarten, Sitzpläne, DJ, Technik, Fotobox, Candy Bar etc. können Sie über uns buchen oder in Eigenregie organisieren.
- Unsere Preise beinhalten die Personalkosten (ohne Trinkgeld) für Küche & Service sowie die fertig eingedeckten Tische incl. Tischwäsche, Kerzen, Kerzenständer und Gläser
- Jede Veranstaltung wird von uns individuell ca. / spätestens 4 Wochen vor Ihrem gebuchten Termin mit Ihnen im Detail abgesprochen. Wir erstellen Ihnen dann auch eine genaue Kostenübersicht anhand der dann festgelegten Leistungen und Personenzahlen. Gerne können Sie uns aber auch vorher mit Ihren Fragen/ Wünschen ansprechen.
- Die genaue Personenzahl muss bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, eine geringere Personenzahl, die später gemeldet wird, kann nicht mehr berücksichtigt werden.
- Wir haben keine Sperrzeit, das heißt, Sie dürfen so lange feiern wie Sie möchten.
- In der Scheune ist das steigen lassen von Luftballons nicht gestattet. Für den Außenbereich wird eine Genehmigung vom Ordnungsamt gebraucht, da wir in der Einflugschneise zweier Flughäfen liegen. Die Genehmigung ist rechtzeitig vorher vorzulegen.
- **Alle Preise sind freibleibend und werden erst mit unserer detaillierten Veranstaltungsabsprache verbindlich.**