

IHRE
HOCHZEITSFEIER
BEI UNS



Café-Restaurant
HAUS IM PARK





Für Feiern bis zu 30 Personen ist unser separates Gartenzimmer die ideale Wahl. Hier können Sie in gemütlicher Atmosphäre ungestört feiern und speisen.

Wenn Sie eine größere Gästeliste haben, steht Ihnen unser gesamtes Lokal sowie unsere geräumige Terrasse zur Verfügung.



Mit ausreichend Platz für Gesellschaften von bis zu 150 Personen bieten wir Ihnen die perfekte Umgebung für unvergessliche Feiern.

Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Wir verwenden dabei möglichst viele regionale Produkte.





VORSCHLAG - A

BUFFET- MEDITERRAN

🍴 Frische Antipasti:

- ✔ Zucchini
- ✔ Aubergine
- ✔ Paprika
- ✔ Artischocke
- ✔ Pilze
- ✔ Oliven
- ✔ getrocknete Tomaten
- ✔ karamalisierte Silberzwiebeln
- ✔ Tomaten mit Mozzarella

🍴 Lasagne mit Rinderragout,
Mozzarella, Bechamel- und Tomatensauce

🍴 Cannelloni mit Ricotta-Käse-Spinatfüllung
in Tomaten-Sahnesauce überbacken mit Käse




🍴 Selbstgemachtes Tiramisu

*Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als
Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.*



VORSCHLAG - B

BUFFET- ITALIA


- 🍴 Frische Antipasti:
 - 🌿 Zucchini, Aubergine, Paprika, Artischocke, Pilze, Oliven, Tomaten mit Mozzarella, getrocknete Tomaten
 - Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat
- 🍴 Italienischer Aufschnitt
- 🍴 Kalbsschmorbraten mit Waldpilzrahmsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
- 🍴 Vegetarische/vegane Gerichte nach Wunsch 
- 🍴 Dessert-Variationen:
 - Tiramisu,
 - Panna Cotta mit Früchtepüree oder eine Käseplatte

Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.



VORSCHLAG - C

BUFFET- GALA


- 🍴 Hühnersuppe mit frischen Taglierini
- 🍴 Antipasti-Variationen:
 - ✔ Zucchini, Aubergine, Paprika, Pilze, Tomaten mit Mozzarella
 - Parmaschinken mit Melone, Meeresfrüchtesalat
 - Räucherfischplatte, Vitello Tonnato
- 🍴 Lachsfilet in grüner Pfeffersauce
- 🍴 Kalbs- oder Rinderbraten mit Kräuter-Primitivojus, Kartoffelgratin und Buttergemüse
- 🍴 vegetarische/vegane Gerichte nach Wunsch 
- 🍴 Dessert-Variationen:
 - Tiramisu, Panna Cotta, Profiterole
 - Käseplatte

Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.



VORSCHLAG - D

BUFFET- GALA speciale

- 🍷 Consommé Royale
Rinderbouillon mit Eierstich
- 🍷 Vorspeisen-Variationen:
 - Lachs Bellevue, Shrimps Cocktail,
Vitello Tonnato, Büffelmozzarella,
Roastbeefplatte, Entenbrustaufschnitt,
Räucherlachs, Boeufsalat, Auberginenkaviar
- 🍷 Rinderfilet Wellington – ganzes Rinderfilet in
getrüffeltem Blätterteig, gebacken
- 🍷 Dorschfilet mit Kartoffelkruste in Safransauce
- 🍷 vegetarische/vegane Gerichte nach Wunsch 
- 🍷 Dessert-Variationen:
 - Tiramisu, Panna Cotta, Profiterole, Mousse au
Chocolat, Käseplatte

*Tischgetränke (Wein, Bier, Saft, Kaffee) sind als
Pauschale oder nach Verbrauch abzurechnen.*

IHR ANSPRECHPARTNER



Unser Chefkoch Stelian Filip plant mit Ihnen Ihr Hochzeitsmenü



Haben wir Sie neugierig gemacht?

Kontaktieren Sie uns für eine individuelle Absprache gern unter:

service@rimp-hh.de

oder

Tel.: 040 – 228 66 790

Kommen Sie auch gern persönlich bei uns im Restaurant-Café vorbei, wir freuen uns auf Sie.