

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Menü- und Bankett Feiern Sie Feste mit uns!

Zum Sektempfang:

<i>Prosecco 0,75l</i>	€ 17,50
<i>Orangensaft 1,0l</i>	€ 8,50
<i>Aperol 0,7l</i>	€ 39,00
<i>Holunderblütensirup 0,5l</i>	€ 16,50
<i>„Hugo“ im Weinglas</i>	€ 5,10
<i>„Hugo“ im Sektglas</i>	€ 3,90

Canapés oder Kaviarbrote

<i>Westfälischem Schinken, gekochtem Schinken, Käse oder Putenbrust, Mettwurst</i>	€ 1,50
<i>Krabbensalat</i>	€ 1,50
<i>Italienische Fenchelsalami</i>	€ 2,00
<i>Schweinefilet mit Pesto</i>	€ 2,00
<i>Roastbeef mit Remouladensauce</i>	€ 2,50
<i>Melone mit Parmaschinken</i>	€ 2,40
<i>Mozzarella mit Tomate und Pesto</i>	€ 2,00
<i>Pfeffersalami mit Oliven</i>	€ 2,00
<i>Geräuchertes Forellenfilet</i>	€ 2,00
<i>Gebeizter Lachs mit Dillsenfauce</i>	€ 2,40
<i>Camembert mit Traube und Nuss</i>	€ 2,50
<i>Schweinefilet mit Pesto</i>	€ 2,00
<i>Frischkäse mit Kresse</i>	€ 2,50
<i>Saftschinken mit Cornichons</i>	€ 2,00
<i>Kalbsfilet mit getrockneten Tomaten</i>	€ 2,10
<i>Scampi mit Pesto</i>	€ 2,70
<i>Matjestatar mit roter Rübe</i>	€ 2,80
	€ 2,70

SEIT **42** 1911
THIES
— EVENTS · RESTAURANT —

Suppen

<i>Kartoffelsuppe mit Brotcroutons</i>	€ 3,90
<i>Westfälische Hochzeitssuppe</i>	€ 3,90
<i>Pilzsuppe mit frischen Kräutern</i>	€ 4,30
<i>Kürbissuppe mit Kürbiskernen</i>	€ 4,50
<i>Rote-Beete-Suppe mit Scampi</i>	€ 4,30
<i>Steckrübensuppe mit Büsumer Krabben</i>	€ 5,10
<i>Gelbe Paprikasuppe mit Jakobsmuschel</i>	€ 5,50
<i>Weißer Tomatensuppe mit Basilikumschaum</i>	€ 4,50

Bitte beachten Sie die Mindestbestellung von 10 Portionen pro Sorte

Kalte Speisen

... angerichtet auf Tellerchen oder Schälchen in Bowls und Gläsern

<i>Geräucherter Entenbrust-Orangen-Spieß</i>	€ 3,00
<i>Melonenkugel mit Parmaschinken auf dem Spieß</i>	€ 3,60
<i>Scheibchen von der Entenbrust mit Mangochutney</i>	€ 5,60
<i>Schafskäse im Serranoschinken Mantel</i>	€ 4,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, mit Pesto und Parmesan</i>	€ 5,00
<i>Räucherlachs mousse im Mürbeteigkörnchen</i>	€ 2,40
<i>Tomaten-Basilikumkörnchen mit Crevettencocktail</i>	€ 2,40
<i>Lachstatar mit Limone und Sesam</i>	€ 5,10
<i>Tatar vom Matjes mit Apfel und roter Zwiebel</i>	€ 5,10
<i>Büffelmozzarella-Spieß mit Fleischtomaten und Pesto</i>	€ 2,40
<i>Käsespießchen auf Pumpernickel</i>	€ 2,70
<i>Anti-Pasti-Spieß</i>	€ 2,70
<i>Mini Wrap, verschiedene Füllungen möglich</i>	€ 3,30
<i>Marinierter Ziegenkäse mit frischen Kräutern und Oliven</i>	€ 3,60

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Warmes Fingerfood

<i>Dattel im Speckmantel</i>	€ 2,20
<i>Koriander Kokosfleischbällchen mit pikanter Sauce</i>	€ 5,10
<i>Gegrillte Riesengarnelen am Spieß mit süß - scharfer Sauce</i>	€ 5,70
<i>Chili-Kartoffeln mit Avocado-creme</i>	€ 4,40
<i>Thymianfleischbällchen mit süßem Senf</i>	€ 5,10
<i>Schwarzes Reisrisotto mit Seeteufel</i>	€ 6,30
<i>Ravioli mit Pilzfüllung und Tomaten - Salbeisugo</i>	€ 6,30
<i>Mini - Quiche mit Kartoffel und Pesto</i>	€ 4,50
<i>Blätterteigtasche mit asiatischer Füllung</i>	€ 3,30
<i>Kräuterpolenta mit Lamm</i>	€ 6,30
<i>Jakobsmuschel auf Erbsenpüree mit sautierten Zuckerschoten</i>	€ 6,90

Desserts

<i>Crème Brûlée</i>	€ 2,70
<i>Weißer Kaffeemousse mit Kumquats</i>	€ 3,80
<i>Weißer und dunkler Mousse au chocolat im Glas</i>	€ 3,80
<i>Erdbeer-Rhabarberragout mit Mascarponecrème</i>	€ 3,80
<i>Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee</i>	€ 3,50
<i>Mandelkrokantparfait mit Zwetschgenkompott</i>	€ 3,80
<i>Brombeer-, Mango-Passionsfrucht-oder Limonensorbet</i>	€ 2,70
<i>Petit fours</i>	€ 2,00
<i>Trüffel</i>	€ 2,00

Käse

<i>Comté mit Birnensenf</i>	€ 3,30
<i>Parmigiano Reggiano mit Chutney von grünen Tomaten</i>	€ 3,90
<i>Stilton mit Feigenconfit</i>	€ 2,70

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Buffet 42

*Suppe in Terrinen, am Tisch serviert
Hochzeits-, Waldpilz-, oder Karotten-Ingwer Suppe*

~~~

### Warmes Buffet

*Maispoularden, auch als Saltimbocca,  
Rinderroulade, Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit  
Rosmarinsauce, saisonalen Gemüsen,  
Salzkartoffeln und Spätzle*

~~~

*Herrencreme,
Schwarzwälder Kirschcreme
und bunte Eisvariationen mit frischen Früchten*

Pro Person: 24,50 €

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Buffet „Einfach Lecker“

Vorspeisenbuffet

*Hausgemachter gebeizter Lachs, geräucherte Forellenfilets,
Melonenduett mit Parmaschinken,
hausgemachte Antipasti, Vitello tonnato,
Dips, Buttervariation und einem gemischten Brotkorb*

~~~

Warmes Buffet

*Schweinemedailles unter der Kräuterkruste  
Rumpsteak unter der Senfkruste, dazu eine hausgemachte Bearnaise  
mit Marktgemüsen, Gratinkartoffeln und Spätzle*

~~~

Dessertbuffet

*Herrencreme, Panna cotta mit frischen Früchten
und bunte Eisplatten*

Pro Person: 29,50 €

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Leckeres Hochzeitsbuffet

Kaltes Buffet

*Lachs, im Haus gebeizt mit Senf-Honig Saucen,
Räucherlachstartar,
Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit Mango Chutney,
Roastbeef mit Dips, Carpaccio vom Rinderfilet,
marinierte Schweinefiletscheiben, garniert mit Pesto, Oliven und
Rucola, Vitello tonnato und Antipasti,
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
dazu Dips, Brotkorb und Buttersorten*

~~~

### Warmes Buffet

*Maispoularde als Saltimbocca,  
geschmorte Lammkeule in Thymiansauce,  
Doradenfilet an Paprikasauce, Schweinefilet im Pancettamantel,  
dazu frisches Marktgemüse, mediterranes Gemüse,  
kleinen Schmorkartoffeln  
und einer anderen Beilage nach Ihren Wünschen*

~~~

Dessertbuffet

Herrencreme, Mousse au chocolat, Obstsalat und bunte Eisplatten

Pro Person: 36,50 €

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Mediterranes Buffet

*Tomatenconsomme mit Basilikumklößchen
in Tassen am Tisch serviert*

~~~

### *Kaltes Buffet*

*Melonenduett mit Parmaschinken,  
Antipasti, Mozzarella mit Tomaten und Basilikum,  
Vitello Tonato, Carpaccio, Oliven und getr. Tomaten,  
Schweinefilet mit Pesto und Oliven,  
Rucolasalat mit frischen Feigen und Ziegenkäse,  
Thunfischcarpaccio, Scampi auf mediterranem Salat mit Pesto,  
Aioli, Butter und großem Brotkorb*

~~~

Warmes Buffet

*Saltimbocca von der Maispoularde,
Rumpsteak unter der Oliven-Tomaten-Kruste,
Schweinefilet im Pancettamantel mit Parmesan gratiniert,
dazu mediterranes Gemüseragout, kleinen Schmorkartoffeln,
Pasta und Pesto*

~~~

### *Dessert Buffet*

*Verschiedene Dessertspezialitäten in kleinen Gläschen nach Ihren  
Wünschen (4 Sorten)*

***Pro Person: 39,00 €***

SEIT **42** 1911

**THIES**

— EVENTS · RESTAURANT —

*Westfälisches Hochzeitsmenü*

*Hochzeitssuppe mit Blumenkohl, hausgemachten Markklößchen  
und Eierstich*

~~~

Sutrum-Harumer Zwiebelfleisch mit traditionellen Salaten

~~~

*Rouladen in Rotweinschalottensauce,  
Saltimbocca oder Schnitzel vom Hähnchen,  
dazu Schweinemedallions unter der Kräuterkruste,  
Gemüse der Saison, Rösti,  
Kroketten und Salzkartoffeln*

~~~

Herrencreme und Eisvariationen mit Früchten garniert

Pro Person: 26,50 €

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Grillbuffet

*Rostbratwürstchen, 42ger Kräuter- und Chilibratwurst,
asiatisch mariniertes Hähnchen,
selbsteingelegte Nackensteaks,
Rosmarinkartoffeln,
Salatbuffet mit Kartoffelsalat, Gurken und Blattsalaten,
dazu Soßen, Dips und Brot*

All you can eat

Pro Person: 19,90 €

Grillbuffet Sutrum-Harum

*Schweinefilet, Rindersteaks und Scampispiße,
Asiatisches Geflügel und Gemüse vom Grill
Kartoffel-, Blatt- und Krautsalate, Tomate-Mozzarella, Antipasti,
Grillsaucen (hausgemacht)
Dips, Butter- und Brotsorten*

Pro Person: 32,00 €

Rustikales Buffet

Kartoffel-Lauch Suppe

~~~

*Backschinken, Sauerkraut und Gemüseplatten,  
Braunbiersauce an Schmorkartoffeln und Kroketten*

~~~

Herrencreme, Obstsalat

Pro Person: 19,50 €

SEIT 42 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Flying Buffet

*Sashimi von Seeteufel und Lachs an Koriander-Paprika-Vinaigrette,
Marinierte Pilze mit geräucherter Entenbrust,
Yellow Fin Thunfisch im Noriblatt an Tomaten-Ingwer-Relish,
Mousse von der Strauchtomate und Thunfischtatar mit Wasabi Creme,
Marinierter Schafskäse im Räucherspeckmantel mit altem Balsamico,
Rindertatar mit Kaviar auf Vollkornbrot,
Ziegenfrischkäse mit Strauchtomaten und Mango*

~~~

*Satay von Black Tiger Garnelen und Rind an orientalischem Salat,  
Satay von Poularde und Garnelen auf Chilisauce,  
Roulade von Seezunge und Hummer auf Lauchsalat,  
Kalbsröllchen mit Parmaschinken und Ricotta,  
Apfel-Tarte mit Ziegenfrischkäse*

~~~

*Mokka Creme Brulée,
Weiße Mousse au chocolat mit Mango,
Kokoscreme mit Ananaskompott,
Holunderbeergelee mit karamellisiertem Apfel,
Champagnersüppchen mit Fruchtspieß in der Mokkatasse*

€ 44,00

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Italienisches Buffet

Suppe

Zucchinicremesuppe

Vorspeise

*Vitello tonnato mit Kapern und Oliven,
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola,
Tomate mit Mozzarella und Basilikum,
Melone mit Parmaschinken,
Reichhaltige Auswahl an Salaten,
Gegrillte Zucchini, Paprika und Auberginen,
Lachstatar mit Schnittlauchrahm,
Meeresfrüchtesalat,
Verschiedene Brotsorten*

Hauptgang

*Piccata Milanese mit Champignons und Schinkenstreifen,
Tortellini in Knoblauchkräutersauce,
Lasagne al Forno,
Gegrilltes Filet von der Dorade mit Tomaten, Paprika, Oliven
und Thymiankartoffeln*

Dessert

*Tiramisu,
Panna Cotta mit pochierten Rotweinkirschen,
Eisvariation mit frischen Früchten*

€ 38,20

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Spanisches Buffet

Tapas

*Serranoschinken mit gegrillter Paprika
Gebratene Sardinen auf Pomelosalat
Chorizo auf Oliven-Knoblauchbrot
Pflaumen im Speckmantel
Manchego mit Chili mariniert*

Salat

*Thunfischsalat mit Oliven und Böhnchen
Paprika-Tomatensalat mit Schafskäse
Lombardis in Kräuteröl mariniert
Blattsalat mit verschiedenen Ölen und Essigen
Zucchinicarpaccio mit Pesto Rosso*

Hauptgang

*Paella Valencia
mit Geflügel, Garnele und Muscheln,
Kartoffel-Tortilla,
mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika,
Gemüselasagne*

Dessert

*Crème Catalan
Obstspieße im Schokoladenkleid
Spanische Vanilletorte
Sangriacrème
Melonesalat mit Minze*

€ 33,00

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Gala - Abend Buffet

Amuse geule

Espuma vom Hummer mit violetten Kartoffelchips

Salat

*Salatbuffet mit verschiedenen
Blatt- und Rohkostsalaten und edlen Dressings
Salat von Flusskrebs mit rosa Pfefferbeeren
Meeresfrüchtesalat
Siedfleischsalat auf roten Linsen
Paprikasalat mit Schafskäse*

Vorspeise

*Sinfonie von Edelfischterrinen
mit verschiedenen Saucen
Fjordlachs im Ganzen pochiert
mit seinen Medaillons und garniert mit Ketakaviar
Rauch- und Graved Lachs
mit Sahne-Meerrettich und Sauce Lidingoe
Bündner Fleisch und Bündner Rohschinken
mit Feigen und Senffrüchten*

Suppe

*Karamellisierte gelbe Tomatensuppe
mit Kapuzinerblüte*

Hauptgang

*Rinderfilet mit Steinpilzrahmsauce
und Gratin Dauphinois
Gebratenes Bachsaiblingfilet
auf Schalottengemüse, Rieslingsauce und Mandelrisotto
Baked Potatoe gefüllt mit Spinat und mit Schmand gratiniert
Saisonale Gemüseauswahl*

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Dessert

*Früchte im Schokoladenkleid
Pistazientriffel, Crème Caramel
Apfeltarte mit Vanillesauce, Mousse au chocolat
Erlesene Käseauswahl mit Trauben und Feigen*

€ 47,60

Karibisches Buffet

Vorspeise

*Scampispieß mit süßer Chilisaucе
Thunfischcarpaccio mit Rettichscheiben
Melone und Papayaspalten
Zartes Hähnchenbrustfilet in Sesamdressing
Palmenherzen mit Orangenfilet in pikanter Ingwersauce
Meeresfrüchtesalat mit Gemüse in Tomatenvinaigrette
Cucumbersalat (Gurken mit Chili und Knoblauch in scharfer
Marinade)
verschiedene Brotsorten und exotische Dips*

Suppe

Limetten Kokossuppe

Hauptgang

*In Kokos mariniertes Hähnchenbrustfilet mit würziger Red Pepper
Jam
Gegrilltes Papageienfischfilet mit Korianderbutter
Feurige Reispfanne mit viel frischem Gemüse und Ananasstückchen
Streifen von zartem Schweinefleisch und geräuchertem Schinken
Gefüllte Tortillapfannkuchen mit Krabbenragout
und feurigem Bananen-Kokoschutney
Kleine karibische Kartoffeln mit Meersalz gegrillt
und Salsa d Ajillo Kokosreis*

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Dessert

Mangocrème

Kokos und Limonentarte mit Karamellsauce

Bananen-Ingwercreme mit Granatapfelsauce

Exotischer Fruchtsalat mit Limonensorbet

€ 52,40

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Fisherman Buffet

Suppe

Hummerrahmsuppe mit Cognac verfeinert

Vorspeise

Rauchfischvariation mit Sahnemeerrettich

Dill-Senf-Sauce und Schnittlauchcreme

Lachsseite im Ganzen geräuchert im Sesam

Neuseeländische „Green Shell“ Muscheln in Vinaigrette

verschiedene Heringssalate

Rauchlachs-Tatar mit Creme Fraiche und Schnittlauch

Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce,

Truthahnbrust gepökelt

Gefüllte Peperoni, Paprika, Champignons und Cocktailtomaten

Hauptgang

Gegrilltes Zanderfilet mit Kräuterkruste

Dorschfilet in Dill-Senf-Sauce

Butterfischfilet in Noilly-Part-Sauce

Kalbsgeschneitztes Züricher Art

Gratin Dauphinois, Reis, Spätzle, Gemüse der Saison

Penne mit Kräuterrahmsauce

Dessert und Käse

Exotische Früchte, Creme Caramel

Crepes Suzette mit marinierten Orangenfilets

Erdbeermousse

Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen

€ 35,70

SEIT **42** 1911
THIES
— EVENTS · RESTAURANT —

Menü 1

*Gebratenes Filet von der Bachforelle auf Brunnenkresse
und jungem Spinatsalat
mit Vinaigrette von Radieschen und Granny-Smith-Apple*

~

*Kerbelschaumsüppchen
mit Hecht-Spinat-Klößchen*

~

*Gebratene Barbarie Entenbrust in Honig-Pfefferglasur
mit Sauerkirschen-Jus
auf buttergeschwenktem Minigemüse
und Nuss-Kartoffelgratin*

~

*Gratiniertes Johannisbeermousse
im Biskuitmantel mit Baiserhaube
Marillen-Zabaione und Himbeersorbet*

€ 33,30

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Menü 2

*Gebratenes Filet vom Loup de mer
auf knackigem Salat und Orangen-Vinaigrette*

~~~

*Weißes Tomatenschaumsüppchen  
mit gebratenen Waldpilzen  
und Petersilien-Haselnusspesto*

~~~

*Rosa gebratenes Kalbsfilet im Pancettamantel
auf einer Liaison vom grünem und weißem Püree
mit butterglasierten Gemüserauten und Thymianjus*

~~~

*Champagner-Limonen-Parfait  
auf Beerensalat mit Peche-Migon-Schaum*

**€ 42,80**

SEIT **42** 1911

**THIES**

— EVENTS · RESTAURANT —

*Maritimes Menü*

*Tatar von Yellowfin Thunfisch in Ingwermarinade  
auf Gurkencarpaccio, Mesclinsalat und Brotchip*

~~~

*Gebratene Jakobsmuscheln
mit Wachtelspiegelei und getrüffelter Weissweinsauce*

~~~

*Seezungen-Hummerroulade  
auf Frühlingslauchrisotto mit Fenchelchip*

~~~

*Gebratene Rotbarbe mit Zucchinischuppen
auf Tomatenragout und Wildreis mit Safranschaum*

~~~

*Himbeerparfait  
mit Chili und Buttermilcheis*

**€ 48,40**

SEIT **42** 1911  
**THIES**  
— EVENTS · RESTAURANT —

*Gourmet Menü*

*Carpaccio von Kalbsfilet und Hummerschwanz  
mit Zitronen-Vanille vinaigrette und Frühlingssalat*

~~~

*Schaumsüppchen von grünen Kräutern
mit pochiertem Wachtelei*

~~~

*Zweifärbig gefüllte Seezungenfilets auf jungem Blattspinat  
mit Safrankartoffeln und Weissweinsauce*

~~~

Sorbet von der Williamsbirne mit Champagner aufgegossen

~~~

*Lammrücken unter der Pecorinokruste  
mit grünen Bohnen, kleinem Ratatouille und Kartoffelgratin*

~~~

Quarksoufflé mit Zitrusfrüchtekompott

€ 61,80

Alle Menüs oder Buffets können gekürzt oder ergänzt werden.

SEIT **42** 1911
THIES
— EVENTS · RESTAURANT —

Saisonale Menüs am Tisch serviert

Wintermenü 1

Marinierter Kalbstafelspitz mit Spitzkohlsalat

~~~

*Steckrübenschaumsüppchen mit Räucherlachsstreifen*

---

~~~

*Geschmorte Lammkeule an Thymianjus auf Wirsinggemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln*

~~~

*Mandelkrokantparfait auf eingelegten Pflaumen und Vanillesauce*

**Pro Person: 37,50 €**

SEIT **42** 1911  
**THIES**  
— EVENTS · RESTAURANT —

*Winterliche Schlemmerei*

*Scheiben von der geräucherten Entenbrust  
an Feldsalat mit Datteln und Kürbiskernen*

~~~

Selleriesüppchen mit Büsumer Krabben

~~~

*Gratiniertes Lachsfilet in Sternanisbutter auf Blattspinat*

~~~

*Filet vom Rind an Rotweinschalottensauce auf geschmortem
winterlichen Gemüse mit hausgemachten Pilzravioli*

~~~

*Winterliche Dessertvariationen*

**Pro Person: 52,00 €**

*Auch als Kochkurs buchbar  
(+29,00 € pro Person, informieren Sie sich bei uns!)*

SEIT **42** 1911  
**THIES**  
— EVENTS · RESTAURANT —

*Frühjahr*

*Spargelmenü*

*bieten wir aus Qualitätsgründen nur von Mai bis Juni an!*

*Frühlingsalatstrauss mit Spargelsalat, Graved Lachs und  
Zanderterrine*

~~~

Spargelschaumsüppchen

~~~

*Kalbsfilet mit Estragonjus mit Stangenspargel im Lauchbündchen  
und neuen Butterkartoffeln*

~~~

Panna Cotta auf einem frischen Erdbeerspiegel

Pro Person: 36,50 €

SEIT **42** 1911
THIES
— EVENTS · RESTAURANT —

Frühlingsmenü

Salat vom grünen und weißen Spargel mit Scampi und kleinem Salatstrauß

~~~

*Bärlauchschaumsüppchen mit Krabben*

~~~

Kabeljaufilet auf Frühlingsgemüsen an Kräuterparmesan Sauce

~~~

*Perlhuhnbrust auf Estragonjus, mediterranem Gemüseragout dazu Kräutergnocci*

~~~

Joghurt Limonenmousse auf Früchtecarpaccio

Pro Person 49,50 €

SEIT **42** 1911
THIES
— EVENTS · RESTAURANT —

Sommer

Leicht und Fein

*Carpaccio vom Rinderfilet, garniert mit Parmesan, Pesto
und einem sommerlichen Salatstrauß*

~~~

*Karottenschaumsuppe mit Ingwer*

~~~

*Poulardenbrust mit Tomaten-Estragonschaum, Peperonata
und Basilikumspagetti*

~~~

*Variationen von dreierlei Sorbet*

**Pro Person: 36,50 €**

SEIT **42** 1911  
**THIES**  
— EVENTS · RESTAURANT —

*Mediterranes Sommermenü*

*Scampisalat im Parmesankörbchen auf Rucolasalat  
mit marinierter Paprika und rotem Pesto*

~~~

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen

~~~

*Seeteufelmedallions auf schwarzem Reisrisotto*

~~~

*Gefüllte Röllchen vom Kalbsfilet, Kalbssaltimbocca und Kalbsfilet
unter der Kräuterkruste auf Rosmarinjus, Ratatouille und Gnocci*

~~~

*Erdbeercarpaccio mit Joghurt-Limonensauce*

**Pro Person: 54,00 €**

SEIT **42** 1911

# THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

## Herbst

### Wildgenuss

*Gefüllte Wachtel an Portweinjus mit kleinem Feldsalatstrauß*

~~~

*Hirschrückensfilet an Sauerkirschsauce mit hausgemachtem Rotkohl und
Serviettenknödel*

~~~

*Mandelkrokantparfait auf Aprikosenragout mit Amaretto-Vanilleschaum*

**Pro Person: 34,50 €**

SEIT **42** 1911  
**THIES**  
— EVENTS · RESTAURANT —

**Martinsmenü**

*Herbstlicher Blattsalatstrauß mit gebratenen Pilzen,  
gerösteten Kernen und Croutons*

~~~

Kürbisschaumsüppchen mit Scampi

~~~

*Variationen von der Oldenburger Hafermastgans an Apfelrotkohl mit  
glasierten Maronen und Serviettenknödel*

~~~

*Dialog von weißer und schwarzer Mousse au chocolat mit
Eierlikörsauce und frischen Früchten*

Pro Person: 39,50 €

*Sie können diese Menüs auch als Kochkurs buchen, pro Person berechnen wir den
Menüpreis + 29,00 €*

*Im Kochkurs sind Getränke (antialkoholisch) und eine Mappe mit Rezepten
enthalten. Nach dem Kochkurs findet das anschließende Essen mit
korrespondierenden Weinen statt (gerne bitten Sie jemanden dazu, er/sie zahlt dann
nur den Menüpreis), wo Sie in gemütlicher Runde das gemeinsame Erlebnis Revue
passieren lassen können. Sie möchten Themen Kochkurse buchen? Sprechen Sie uns
an und inspirieren Sie uns für ihren besonderen Abend mit Bernhard Thies.*

*Kochkurse für Gruppen von 6 bis 12 Personen: Termine nach Angebot und
Absprache. Auch sehr gut geeignet als Betriebsfeier. Gerne kocht Herr Thies auch bei
Ihnen zu Hause!*

SEIT **42** 1911

THIES

— EVENTS · RESTAURANT —

Getränkepauschale (zeitlich unbegrenzt):

Bier, Softdrinks, Hausweine, Prosecco, Korn, Ramazzotti, Jägermeister,

Wodka, Aufgesetzter und Grüner für Ihre Feier

(Spirituosen können gegen gleichwertige getauscht werden)

Andere Getränke nach Verbrauch

Pro Person: 34,00 €

Sektempfang ist nicht in der Getränkepauschale enthalten

Dekorationen:

Auf Wunsch organisieren wir Ihre gewünschten Dekorationen:

Preis nach Vereinbarung

Stuhlhussen: 2,90 € pro Stück

Ambiente Beleuchtung: 180 €

Photobooth: 250 € inkl. Foto-CD

350 € inkl. Foto-CD, Hintergrund nach Wunsch

und 400 Bilder per Sofortdruck

Kerzenleuchter 3 armig: kostenlos

Große Kerzenleuchter 80 cm 10 € pro Stück

Kaffeepauschale

Pro Person 4,00 €

Kuchenpauschale

Pro Person 2,50 €

Sie können jederzeit mit uns Ihr Wunschmenü zusammenstellen. Bitte nehmen Sie sich dafür etwas Zeit und vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie!

Tel: 05973-2709

Mail: kontakt@thies42.de