

LAGA^{'26}

LANDES
GARTENSCHAU
BAD NENNDORF

29. APRIL - 18. OKTOBER 2026

EUER SEKTEMPFANG

ANSTOSSEN AUF EUREN
UNVERGESSLICHEN MOMENT

#PAPIERSPAREN

MÖBEL
HEINRICH

Tierarzt24[🩺].de



EUER SEKTEMPFANG

KLEINER BLÜTENZAUBER | 9,50 € PRO PERSON

Prosecco
Gilde Pilsener*
Traubensecco
Orangensaft
Vilsa Mineralwasser medium/ naturell

IN VOLLER BLÜTE | 11,50 € PRO PERSON

Prosecco
Prosecco rosé
Gilde Pilsener*
Traubensecco
Orangensaft
Vilsa Mineralwasser medium/ naturell

GROSSE BLÜTENPRACHT | 14,50 € PRO PERSON

Aperol Spritz*
Gin Tonic*
Prosecco
Prosecco rosé
Gilde Pilsener*
Traubensecco
Orangensaft
Vilsa Mineralwasser medium/ naturell

*auch alkoholfrei



LAGA
ANSPRECHPARTNERIN

JELENA SANDER

✉ heiraten@laga-badnenndorf.de


DAS SCHLÖSSCHEN
IM KURPARK BAD NENNDORF

EUER FINGERFOOD-MENÜ

MENÜVARIATION EINS | 15 € PRO PERSON

bitte wählt insgesamt fünf Positionen, pro Gast werden vier Teilchen gereicht

Ziegengkäsepraline

(mit Rote-Bete-Salat, Honig und Nüssen)

Lachs Tramezzini-Sandwich

(Honig-Senfcreme, Dill)

Couscous-Salat

(Rosinen, Tomaten, Gurken, Kräuter)

Tramezzini-Sandwich

(Parmaschinken, getrocknete Tomatencreme, Rucola)

Kalte Gurken-Minz-Joghurtsuppe

Antipasti-Gemüse

(in kleinen Gläsern, Pesto Gemüse)

Arancini-Reisbällchen

(mit Oliven gefüllt, Basilikumcreme)

Caprese Spieße

(Tomate, Mozzarella)

Frühlingsrolle Vegetarisch

(mit Wokgemüse gefüllt)

Panna Cotta

(mit Himbeersauce)

Crème Brûlée



LAGA
ANSPRECHPARTNERIN

JELENA SANDER

✉ heiraten@laga-badnenndorf.de

EUER FINGERFOOD-MENÜ

MENÜVARIATION ZWEI | 25 € PRO PERSON

bitte wählt insgesamt fünf Positionen, pro Gast werden vier Teilchen gereicht

Gazpacho vegan
(Andalusische Gemüsesuppe)

Vitello Tonnato
(Kalbsscheiben mit Thunfischcreme und Kapern)

Tempora Garnelen
(mit Wasabimayonaise)

Pappa al Pomodoro
(Tomaten-Brottartar, geriebenem Pecorino, Pesto Genovese)

Marinierter Spargelsalat
(saisonabhängig, mit Erdbeeren, Balsamico)

Rosmarin Grissinis
(mit Parmaschinken)

Beef Tataki
(Nussbutter, Ponzo, Schnittlauch, Teriyaki)

Schokomousse



LAGA
ANSPRECHPARTNERIN

JELENA SANDER

✉ heiraten@laga-badnenndorf.de

bonna
RESTAURANT