

***Liebe Gäste!***

*Im Restaurant des*

## ***HOTEL DOMICIL SCHÖNEBECK***

*heißen wir Sie  
herzlich willkommen!*

*Wir freuen uns, dass Sie sich in unserem Hause verwöhnen lassen möchten und sind stets bemüht, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen.*

*Sollten Sie in unserer Speisekarte etwas vermissen, worauf Sie besonderen Appetit haben, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an. Soweit Küche und Kellner es ermöglichen, verwirklichen wir gerne auch Ihre ganz individuellen Vorstellungen.*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und dem Bedienungsgeld.*

*\*koffeinhaltig    \*\* mit Farbstoff und Benzoessäure    \*\*\* koffeinhaltig, mit Farbstoff und Benzolsäure    \*\*\*\*chininhaltig*

*1 mit Farbstoff    2 mit Konservierungsstoff    3 mit Nitritpökelsalz    4 mit Nitrat    5 mit Nitritpökelsalz & Nitrat  
6 mit Antiodationsmittel    7 mit Geschmacksverstärker    8 geschwefelt    9 geschwärzt    10 gewachst    11 mit Phosphat  
12 mit Süßungsmittel    13 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel    14 enthält eine Phenylalaninquelle  
15 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*

## *Kalte Vorspeisen*

*Scheiben vom Graved Lachs  
mit Dill-Senf Sauce an buntem Salatbouquet,  
mit Graubrot-Canapés und Butter* 5,90 €

*Carpaccio vom Rinderfilet  
hauchdünn geschnittene Scheiben von der Rinderlende  
mit Kräuterpesto gefüllt, an mildem Knoblauchöl und  
gehobelten Parmesanspänen, dazu reichen wir frisches Baguette* 9,90 €

## *Suppen*

*Soljanka  
mit Zwiebeln, Gurke, Paprika, Zitrone und saurer Sahne* 3,40 €

*Rinderconsommé (7)  
mit feinen Kalbfleischklößchen, Gemüsestreifen,  
Eierstich und frischer Petersilie* 3,90 €

*Kartoffelcrèmesuppe  
mit feiner Gemüsebrunoise, Majoran und Lachsstreifen* 3,90 €

*Hausgemachtes Gulaschsüppchen (1)  
mit bunten Paprikawürfeln und Schwarzbrot* 3,90 €

## *Warme Vorspeisen*

*Gratiniertes Würzfleisch vom Schwein (1)  
in der Blätterteigpastete mit Gouda überbacken,  
an bunter Salatgarnitur, dazu Zitronenecke und Toast* 6,90 €

*Ziegenfrischkäse im Speckmantel  
mit in Honig karamellisierten Walnüssen,  
Feigensenf und bunter Salatgarnitur* 7,90 €

## *Fischgerichte*

*Gebratene Forelle „Müllerin Art“  
in brauner Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln  
und buntem Salatteller* 13,90 €

*Gebratenes Kabeljaufilet  
in Kräuterrahmsauce mit buntem Gemüse  
und Sesamkartoffeln* 14,90 €

*Pochiertes Lachsfilet  
mit Garnelen in Pernod-Hummersauce,  
dazu Brokkoliröschen in Mandelbutter und Wildreis* 15,90 €

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
in Trauben-Walnussbutter  
mit gelben Tagliatelle und buntem Salatteller* 16,90 €

## *Hausmannskost*

*Toast „Hawaii“  
Zwei Scheiben Toast mit Kochschinken, Ananas  
und Käse überbacken an bunter Salatgarnitur* 9,90 €

*Geschnetzeltes „Züricher Art“  
Zarte Schweinefiletstreifen mit Champignons und  
Zwiebeln in Rahmsauce (1,7,8), gebackenen Kartoffelplätzchen  
und einem bunten Salatteller* 12,90 €

*Hamburger Schweinelachsschnitzel  
mit zwei gebratenen Spiegeleiern,  
Bratkartoffeln und einem bunten Salatteller* 14,90 €

*Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart (1,7,8)  
gefüllt mit Gurke, Zwiebeln und Speck,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße* 14,90 €

*Schweinerückensteak „au four“  
mit Würzfleisch und Gouda überbacken,  
dazu Buttererbsen und Steakhouse Pommes frites* 15,90 €

*Rinderhufsteak „Strindberg“  
gebraten in einer Eihülle mit Senf, Zwiebel-  
und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Bratkartoffeln  
und ein bunter Salatteller* 17,90 €

## *Fleischgerichte*

<i>Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Bärlauchpesto gefüllt auf Tomatensauce, dazu gelbe Tagliatelle und ein gemischter Salatteller</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Schmorbraten von der Rehkeule in Wacholderrahmsauce (1,7,8), mit Preiselbeersahne, Schinkenrosenkohl und Mandelbällchen</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Medaillons vom Schweinefilet auf Majoran-Senfjus (1,7,8), mit buntem Gemüse der Saison und gebackenen Kartoffelalern</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Rosa gebratene Barbarie-Flugentenbrust in Orangen-Pfeffersauce (1,7,8), mit Romanesco-Brokkoli-Gemüse und Spritzkartoffeln</i>	<i>16,90 €</i>
<i>„Schlemmerplatte“ Drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Lamm in Cognac-Pfefferbeerenjus (1,6,7,8), mit buntem Gartengemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Gebratener Lammrücken in Rosmarinjus (1,7,8) mit jungen grünen Prinzessbohnen und Rosmarin-Kartoffeln</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Gebratenes Rumpsteak mit buntem Pfeffer und hausgemachter Kräuterbutter, dazu Steakhouse Pommes frites und einem gemischten Salatteller</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Drei zarte Lammfilets im Kräutermantel auf mediterranem Grillgemüse, dazu hausgemachte Dauphinekartoffeln</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Tournedos vom Rinderfilet mit Williamsbirne und Gorgonzola gratiniert an Rotwein-Zwiebeljus (1,7,8), dazu Grilltomate, Speckbohnenbündchen, buntes Marktgemüse und eine gebackene Kartoffelvariation</i>	<i>23,90 €</i>

## Salate

### *Kleiner Beilagensalat*

*knackige Salatvariation mit Tomate, Gurke,  
bunter Paprika, Mais, Kidneybohnen und Buttercroutons* 3,90 €

### *Bauernsalat*

*Verschiedene bunte Salate mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven,  
Zwiebelringen und marinierten Feta-Käse-Würfeln* 10,90 €

### *„Schlemmersalat“*

*Variation bunter Blattsalate der Saison  
mit gebratener in Cognac geschwenkter Geflügelleber* 11,90 €

### *„Gourmetsalat“*

*Auswahl an jahreszeitlichen Salaten  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Sesam und Sweet Chili* 12,90 €

*Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette*

*und Dressing nach folgender Auswahl: Balsamico & Olivenöl, Italian-Dressing  
Joghurt-Dressing oder American-Dressing*

## Vegetarisches

### *Gebackene Kartoffelschiffchen*

*mit buntem Gemüse gefüllt und mit Sauce Hollandaise gratiniert  
an bunter Salatgarnitur* 12,90 €

### *Bunte Gemüsevariation der Saison*

*mit gebratenen Champignons, Sauce Béarnaise und  
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen* 14,90 €

## Desserts

### *Apfelbeignets*

*Gebackene Apfelringe im Zucker-Zimt-Mantel  
auf Amaretto-Vanilleschaum und Sahnehäubchen* 4,90 €

### *Crêpe Suzette*

*Kleiner Eierpfannkuchen in Cointreau-Orangen-Sauce  
mit Bourbon-Vanilleeiscrème* 5,90 €

### *Kleine Käsevariation (1)*

*mit zweierlei Feigensenf und Weintrauben,  
dazu frisches Baguette* 5,90 €

**...wählen Sie weitere Dessertspezialitäten von unserer Eiskarte!**



## ***Inhaltsverzeichnis***

<i>I</i>	<i>Tagungspauschalen.....</i>	<i>Seite 3</i>
<i>II</i>	<i>Tagungsmenüs.....</i>	<i>Seiten 4-5</i>
<i>III</i>	<i>Aus der Patisserie.....</i>	<i>Seite 6</i>
<i>IV</i>	<i>Dekoration.....</i>	<i>Seite 7</i>
<i>V</i>	<i>Canapés.....</i>	<i>Seite 8</i>
<i>VI</i>	<i>Cocktailvariationen.....</i>	<i>Seiten 9-10</i>
<i>VII</i>	<i>Buffets.....</i>	<i>Seiten 11-14</i>
<i>VIII</i>	<i>Festliche Menüs.....</i>	<i>Seiten 15-17</i>

## ***Das für Sie zuständige Team***

*Für Besprechungen, Ablauf und Organisation:*

*Bankettabteilung*  
*Herr Rainer Gehlhaus*  
*Frau Bianca Hieke*  
*Frau Nadine Reinhold*

*Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs:*

*Küchenchef*  
*Herr André Kaiser*

## ***I. Tagungspauschalen***

*Tagungspauschale I : 23,90 € pro Person*

*Tagungspauschale I enthält: vormittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* Zwei-Gang-Menü*
- \* 2 Tassen Kaffee oder Tee, Feingebäck*

*nachmittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* 1 Tasse Kaffee oder Tee, Feingebäck*

*Tagungspauschale II: 29,90 € pro Person*

*Tagungspauschale II enthält: vormittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* Zwei-Gang-Menü*
- \* 2 Tassen Kaffee oder Tee, Obstétagère,  
zwei halbe belegte Brötchen*

*nachmittags:*

- \* 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- \* 2 Tassen Kaffee oder Tee, Blechkuchen*

*Tagungspauschale III: 39,90 € pro Person*

*Tagungspauschale III enthält: vormittags:*

- \* unlimitiert ganztägig alkoholfreie  
Tagungsgetränke*
- \* Drei-Gang-Menü oder Lunchbuffet*
- \*unlimitiert ganztägig Kaffee oder Tee,  
zwei halbe belegte Brötchen,  
Kräuterrührei, Müsli*

*nachmittags:*

- \* Blechkuchen und frisches Obst*

*In sämtlichen Tagungspauschalen sind die Nutzung des Seminarraumes sowie unserer Standard-Tagungstechnik (Overhead-Projektor, Flip-Chart) bereits enthalten. Wenn Sie weitere Wünsche oder Anregungen haben, informieren Sie uns einfach. Wir helfen Ihnen gerne bei der Realisierung Ihrer individuellen Vorstellungen.*

## ***II. Menüs zu unseren Tagungspauschalen***



## **Menü I**

*Tomatencrèmesuppe von frischen Strauchtomaten  
mit Rucola und Frischkäsenocken*

\*\*\*

*Gebackenes Schweinefilet im Kräutermantel  
mit buntem Gemüse der Saison und Spritzkartoffeln*

## **Menü II**

*Poulardenbrüstchen vom Maishähnchen  
auf Sauce Hollandaise mit Mandelbrokkoli und Kroketten*

\*\*\*

*Panna Cotta Crème  
mit Erdbeeren und Vanilleschaum*

## **Menü III**

*Altmärkische Festtagssuppe  
mit Eierstich, Gemüsestreifen und frischen Kräutern*

\*\*\*

*Rosa gebratene Lammhüfte  
in Thymianjus mit Prinzessbohnen im Speckmantel  
und hausgemachten Dauphinekartoffeln*

## **Menü IV**

*Medaillons vom Wildlachsfilet  
auf Basilikum-Lauchgemüse und Wildreisrisotto*

\*\*\*

*Bayerisch Crème  
auf Potpourri von Waldbeeren mit Sahnehäubchen*

-4-

## **Menü V**

*Hühnerbouillon mit bunter Gemüsebrunoise,  
pochiertem Wachtelei und frischen Kräutern*

\*\*\*

*Gefülltes Filet vom Schwein  
auf Sauce Béarnaise mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Limetten-Quarkschaum-Mousse  
auf Himbeersauce und Früchtebouquet*

### **Menü VI**

*Brokkolisamtuppe  
mit Schinkenstreifen, Sahnehäubchen und gerösteten Mandelsplittern*

\*\*\*

*In der Haut gebratenes Saiblingsfilet  
auf Safranschaum mit mediterranem Grillgemüse und Wildreis*

\*\*\*

*Apfelbeignets im Zucker-Zimt-Mantel  
auf Vanillesauce und Sahne*

### **Menü VII**

*Variation von frischen Blattsalaten  
mit Kirschtomaten und Kressevinaigrette*

\*\*\*

*Marinierter Lammrücken, frisch aus dem Rohr,  
auf Rosmarinjus mit Ratatouille und Trüffelkartoffelpüree*

\*\*\*

*Salat von heimischen und exotischen Früchten  
mit Amarettoschaum*

### ***III. Aus unserer Patisserie:***

#### **Torten: (1 Torte = 12-14 Stück)**

<i>Käsetorte</i>	19,90 €
<i>Frankfurter Kranz</i>	19,90 €
<i>Tiramisu-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Schwarzwälder-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Eierlikör-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Quark-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Erdbeer-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Schoko-Ananas-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Paradiestorte</i>	26,90 €
<i>(Quarkboden, Ananas-Quark-Sahne Kuppel)</i>	
<i>Waldfrucht-Sahne-Torte</i>	29,90 €
<i>Schoko-Crème-Torte</i>	29,90 €
<i>Vanille-Crème-Torte</i>	29,90 €
<i>Amaretto-Torte</i>	29,90 €
<i>Sacher-Torte</i>	29,90 €

#### **vom Blech: (ab 10 Personen)**

#### ***Stückpreise***

<i>Streuselkuchen</i>	1,10 €
<i>Zuckerkuchen</i>	1,20 €
<i>Bienenstich</i>	1,50 €
<i>Apfelkuchen mit Streusel</i>	1,90 €
<i>Pflaumenkuchen mit Streusel</i>	1,90 €
<i>Puddingkuchen mit Kirschen</i>	2,10 €
<i>Eierschecke</i>	2,10 €
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	2,10 €

#### **Obstkuchen rund: (12-14 Stück)**

<i>Sauerkirschkuchen</i>	19,90 €
<i>Pfirsichkuchen</i>	19,90 €
<i>Mandarinenkuchen</i>	19,90 €
<i>Erdbeerkuchen</i>	19,90 €

#### **Diabetiker-Kuchen**

***auf Anfrage***

#### **Hochzeitstorten**

***Preis auf Anfrage***

### ***IV. Dekoration***

*Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn „das Auge isst mit“.*

*Im Buffet- oder Menüpreis enthalten ist die Tischdekoration mit Stoffservietten und farbigen Kerzen.*

***Dekoration:***

*Besondere Menükarten*

*Preis pro Person: 1,60 €*

***Themenbezogene Dekoration:***

*Wir dekorieren auch nach Ihren ganz individuellen Wünschen*

*Preis pro Person auf Anfrage*

*Gerne übernehmen wir auch Ihre Bestellung für Blumengestecke und Frischblumen!*

***V. Canapés***

## *Canapés in verschiedenen Variationen*

- \* *Salami*
- \* *Mortadella*
- \* *Bierschinken*
- \* *Brühwurst*
- \* *Putenbrust*
- \* *Gouda*
- \* *Burlander Käse*
- \* *Frischkäse*

*Preis pro Stück: 1,90 €*

- \* *Schweinebraten*
- \* *Kasselerbraten*
- \* *Kochschinken*
- \* *Filetpastete*
- \* *Nusschinken*
- \* *Räucherlachs*
- \* *Bärlauchkäse*

*Preis pro Stück: 2,40 €*

- \* *Rosa Roastbeef*
- \* *Geräucherte Gänsebrust*
- \* *Geräucherte Entenbrust*
- \* *Heilbuttfilet*
- \* *Graved Lachs*
- \* *Forellenfilets geräuchert*
- \* *Riesengarnelen*
- \* *Italienischer Käse*
- \* *Französischer Käse*

*Preis pro Stück: 2,90 €*

## ***VI. Cocktailvariation und belegte Brötchen***

### *Gourmet-Cocktails in Weingläsern dekorativ angerichtet*

#### *Geflügel-Cocktail*

*(zartes Geflügelfleisch mit Ananas, Champignons  
und Pfirsichen in einer Currycrèmesauce)*

*Preis pro Stück: 3,90 €*

#### *Ochsenzungen-Cocktail*

*(mit Schalotten, Champignons  
und feiner Tomatenmayonnaise)*

*Preis pro Stück: 3,90 €*

#### *Thunfisch-Cocktail*

*(mit zartem Thunfisch, grünen Oliven, frischer Gurke  
und Tomate in feinem Kräuterdressing)*

*Preis pro Stück: 4,90 €*

#### *Wachtel-Cocktail*

*(junge zarte Wachteln mit Spargel, jungem Mais  
und Tomaten in Limonen-Kräuter-Dressing)*

*Preis pro Stück: 5,90 €*

#### *Garnelen-Cocktail*

*(mit Champignons, Ananas, frischem Dill  
und feiner Mayonnaise zubereitet)*

*Preis pro Stück: 5,90 €*

#### *Garnelen-Cocktail à la mode du chef*

*(Tiefseegarnelen mit Avokadofleisch, Ananas und  
Mandarinenfilets in Orangen-Cocktailsauce)*

*Preis pro Stück: 6,90 €*

## **Cocktailhäppchen**

*mundgerecht aus Weißbrot rund ausgestochen  
und garniert mit*

* Philadelphia Frischkäsescheiben	Stück	1,60 €
* Jungschweinebraten	Stück	1,60 €
* Ei mit Keta-Kaviar	Stück	1,60 €
* wachholdergeräuchertem Forellenfilets	Stück	1,60 €
* geräuchertem Lachsschinken	Stück	1,80 €
* Räucherlachs oder Graved Lachs	Stück	1,80 €
* Gouda oder Butterkäse	Stück	1,80 €
* Grünländer mit Chili und Paprika	Stück	1,80 €
* Grünländer mit Bärlauch und Kräutern	Stück	1,80 €
* King Prawns	Stück	2,60 €
* Krebsfleisch	Stück	2,60 €

## **Halbe belegte Brötchen**

*geschmackvoll garniert und reichlich belegt mit*

* Paprikapastete	Stück	1,80 €
* Hackepeter	Stück	1,80 €
* Kasselerbraten	Stück	1,80 €
* Salami mit Pfeffer, Zwiebel und Käserand	Stück	1,80 €
* Lachsschinken	Stück	1,80 €
* Champignonpastete	Stück	1,80 €
* geräucherter Putenbrust	Stück	1,80 €

## **VII. Buffets:**

### ***Buffet „Hotel Domicil“***

*Einheimische Wurstspezialitäten vom Hausmetzger  
mit frischem Hackepeter, Zwiebeln und Pfefferschrot*

*Bratenplatte mit rosa gebratenem Roastbeef, Schweinebraten,  
Kasseler und geräucherter Putenbrust, garniert mit saurem Gemüse*

*Verschiedene Käsesorten vom Brett, garniert mit hellen und blauen Trauben*

*Räucherfischspezialitäten von Lachs, Forelle, Heilbutt  
und Makrele mit verschiedenen Dips*

*Frische und marinierte Salatvariationen mit reichhaltiger Dressingauswahl*

*Halbe gefüllte Eier im Salatbett*

*Butter- und Schmalzvariation*

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette  
und kleinen Partybrötchen*

*Kartoffelschaumsüppchen mit Fleischklößchen und Gemüsebrunoise*

*Spießbraten vom Schweinenacken*

*Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Paprikastreifen*

*Buntes Gemüseallerlei mit frischer Petersilie*

*Kleine Butterkartoffeln und Eierspätzle*

*Bayerisch Crème mit Himbeeren*

*ab 25 Personen  
Preis pro Person: 22,90 €*



## ***Sachsen-Anhalt-Buffer***

*Anhaltinische Hausschlachtespezialitäten mit saurem Gemüse und Senf*

*Frischer Hackepeter mit Zwiebelringen und Pfefferschrot*

*Variation vom gekochten, rohen und geräucherten Landschinken mit Sahnemeerrettich*

*Käsevariation vom Brett mit frischem Obst und Radieschen*

*Norwegischer Lachs im Ganzen pochiert und mit verschiedenen  
Räucherfischen umlegt, dazu Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich*

*Salatbuffet mit frischen und marinierten Salaten, dazu Dressingvariation*

*Rindfleischsalat, Geflügelsalat und halbe gefüllte Eier*

*Butter- und Schmalzvariation*

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette  
und kleinen Party-Brötchen*

*Hausgemachte Soljanka mit Zitrone und saurer Sahne*

*Schweinerückenschnitzel mit Rahmchampignons*

*Würzige Hähnchenschenkel aus dem Backofen*

*Pochiertes Lachsfilet mit Dill-Sahnesauce*

*Bunte Gemüsevariation der Saison*

*Gebackene Kartoffelvariation und Wildreisrisotto*

*Panna Cotta mit Waldbeerenfrüchte*

*Mini Petit fours*

*ab 25 Personen*

*Preis pro Person: 25,90 €*

## ***Gala-Bufferet***

*Variation von Parma-, Serrano und Schwarzwälder Schinken  
mit Honigmelone und Baby-Ananas*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce*

*Heißgeräucherte Entenbrust, Backrauchschinken  
und Graved Lachsschinken auf Apfel-Lauch-Salat*

*Verschiedene Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchen und Lamm  
mit Lebermousse und Früchten garniert*

*Pasteten und Terrinen von Edelfischen, Wild und feinen Gemüsen  
mit Preiselbeeren, Sauce Cumberland und Limettencreme*

*Schaustück vom ganzen Silberlachs mit gebratenen Riesengarnelen,  
grünen Spargelspitzen und Kaviarmousse*

*Französische und italienische Käsespezialitäten mit frischem Obst und Feigensenf*

*Cocktails von Shrimps, Geflügel- und Rindfleisch im Glas angerichtet*

*Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings*

*Buttertraube und zweierlei Sorten Schmalz und Brotvariation*

*Consommé vom Jungkalb mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen,  
Eierstich und frischen Kräutern*

*Tranchen von gefülltem Schweinefilet im Schinkenmantel mit Cognac-Rahmsauce*

*Gebackene Maishähnchenbrust – Supreme mit Orangensauce*

*Gebratenes Zander- und Lachsforellenfilet im Gemüsebett mit Hummerschaumsauce*

*Große bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise*

*Kartoffelvariation, Wildreis und gelbe Tagliatelle*

*Salat von heimischen und exotischen Früchten mit Amaretto-Vanilleschaum*

*Variationen von hellen und dunklen Mousse au chocolate*

*ab 35 Personen  
Preis pro Person: 29,90 €*

*-13-*

***Buffetergänzungen und -alternative***

*Hausgemachtes Gulaschsüppchen mit bunten Paprikawürfeln*

*Tomaten-Basilikumcrèmesuppe mit Croutons*

*Hühnerconsommé mit feinen Fadennudeln, Eierstich und Gemüsestreifen*

*Erbseneintopf mit Bauchspeck und Mini-Würstchen*

*Spargelcrèmesuppe mit feinen Spargelstückchen*

*Französische Zwiebelsuppe mit Weißwein*

*Käse-Lauchcrèmesuppe mit Hackfleisch*

*Krustenbraten mit Rotweinsauce*

*Kasselerbraten mit Sauerkraut*

*Spanferkelrücken mit Majoran-Senfjus*

*Gefüllter Schweinerückenbraten*

*Feines Hühnerfrikassee mit Fleischklößchen, Gemüse und Spargel*

*Züricher Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons*

*Schweinefilet im Blätterteig*

*Gefüllte Schweine- oder Rinderroulade nach Hausfrauenart*

*Kartoffelgratin*

*Bratkartoffeln*

*Gemüsereis*

*Kroketten und Herzoginkartoffeln*

*Kartoffelbällchen und Mini-Rösti-Taler*

*Schwarze Bandnudeln*

*Bitte berücksichtigen Sie, dass sich der Buffetpreis durch Alternativen oder Ergänzungen ändern kann.*

## ***VIII. Festliche Menüs***

### **Menü 1**

*Schwarzfederhuhnessenz  
mit feinen Entenklößchen und Gemüsebrunoise*

\*\*\*

*Tatar vom Fjordlachs  
auf Wildreisbliny und Kaviarcrème*

\*\*\*

*Rosa gebratene Kalbslende  
auf weißer Pfeffersauce, dazu Gemüsekörbchen  
und Rosmarin-Nuss-Kartoffeln*

\*\*\*

*Mousse au chocolat und Mousse au chocolat blanc  
angerichtet auf einem Blutorangenspiegel*

*Preis pro Person: 34,90 €*

## **Menü 2**

*Lauwarme Scheiben vom Maispouardenbrüstchen  
in Pinienkernbutter gebraten, auf Rapunzelsalat mit roter Kresse*

\*\*\*

*Steinpilzrahmsüppchen mit Einlage*

\*\*\*

*Klößchen vom Lachs und Hecht  
auf mediterrane Art*

\*\*\*

*Tournedos vom Jungbullen  
in Barolojus mit tourniertem Gemüse und Pariser Kartoffeln*

\*\*\*

*Trio von exotischen Parfaits*

*Preis pro Person: 39,90 €*

## Menü 7

*Terrine von dreierlei Edelfischen  
mit Kaviar-Crème-fraiche und kleinem Salatbouquet*

\*\*\*

*Essenz von der Wachtel  
mit feinen Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei*

\*\*\*

*Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Zitronenbuttersauce und Kaiserschoten*

\*\*\*

*Souffliertes Rehrückenfilet  
in Wacholderjus mit Rosenkohlröschen und Schupfnudeln*

\*\*\*

*Schokoladenparfait auf buntem Saucenspiegel  
und warmem Glühweinbirnenkompott*

*Preis pro Person: 44,90 €*