

SPARGEL, SPARGEL ... (VOM 24. APRIL BIS 24. JUNI)

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Spargelsalat mit Strauchtomaten, Pinienkernen und Frühlingslauch ✓
- Roulade von Truthahnbrust und Hüttenkäse, grünem Spargel und Gartenkresse
- Gebratener marinierter Spargel mit Wurzelgemüsewürfeln, Olivenöl und Manchego ✓
- Matjessalat mit Spargel und grünem Apfel
- Schinkenvariationen
- Spargel-Panna cotta mit Tomaten und Basilikum ✓

SUPPE

- Crèmesuppe von Wildbärlauch ✓ dazu Kartoffelstroh und Flusskrebse, Mehrkornbaguette, Schwarzbrot, Salzbutter

HAUPTGÄNGE

- Rosa gebratener Kalbsrücken unter der Wiesenkräuterkruste, Holländische Sauce, Bündchen von zweierlei Spargel ✓ neue Butter-Kartoffel ✓
- Frisch geräuchertes Lachsfilet mit Zitronensauce Spargelschnitz ✓ und Safrannudeln ✓
- Spargel-Kartoffel-Strudel mit Rucola-Schaumsauce ✓

DESSERTS

- Erdbeer-Sauerrahm-Mousse im Baumkuchenmantel ✓
- Gelee von frischem Waldmeister mit Frischkäseschaum und Karamellfächer ✓
- Kleine Rhabarberkuchen mit Mandeln ✓
- Salat von karamellisiertem Spargel, Erdbeeren und grünem Pfeffer ✓

26,00 € pro Person
ab 30 Personen

✓ = vegetarisch

ES WEIHNACHTET SEHR ... (NOVEMBER UND DEZEMBER)

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Rote Beete-Ananas Carpaccio mit Mozzarellakugeln, Apfel-Kräuterdressing und gerösteten Nüssen ✓
- Pochierte Rauchsroulade auf Glühweintomaten mit Friseespitzen Süß-saurer Steckerübensalat ✓
- Waldpilzsülze mit Sauerrahm ✓
- Salat von der Kaninchenkeule mit Wurzelgemüse
- Feiner Gänseschinken mit Orangen-Reduktion
- Getrüffeltes Schwarzwurzelsalat ✓

SUPPE

- Maronencremesuppe ✓ mit Birnenchips ✓ und geräucherter Entenbrust
- Laugenkonfekt und Butter ✓

HAUPTGÄNGE

- Mit Grünkohl gefülltes Schweinefilet, Gewürz-Jus, Preiselbeerrotkohl ✓ und kleine Semmelknödeln ✓
- Tournedo von Zander und Riesengarnele, Pastis Veloutee, Ofen-Kürbis ✓ und Fettucchine ✓
- Schupfnudeln mit Rosenkohlblättern und Haselnüssen ✓

DESSERTS

- Marzipanmousse mit Spekulatiusahne ✓
- Kleine Bratäpfel auf Vanillesauce ✓
- Eistörtchen mit Kardamom und Lebkuchenbiskuit ✓
- Orangengelee mit Rotweincrème ✓
- Weihnachtliches Gebäck und Christstollen ✓

23,00 € pro Person
ab 25 Personen

FEIERLICHES BUFFET

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Avocado-Mango-Caprese ✓
- Türmchen von rauchigem Schweinefilet mit Sellerie und gelber Rübe, grüner Kräuterfrischkäse
- Couscous Salat mit Blattspinat und Himbeere ✓
- Gemüse Dim Sum auf fruchtigem Chili-Relish ✓
- Penne-Salat mit Mandeln und Rauke in Tomatendressing ✓
- Gebratene Riesengarnele auf Wiesenchampignon und Rote-Beete-Crème
- Kichererbsen-Karotten-Salat ✓

SUPPE

- Geflügelessenz mit Safranklößchen, gerösteten Weißbrotchips und Gemüseperlen
- Dreierlei Baguettebrot und Butter ✓

HAUPTGÄNGE

- Rosa gebratenes Roastbeef unter der Senf-Kräuter Kruste am Buffet tranchiert mit Sauce Bearnaise Duett von Blumenkohl und Romanesko ✓ Kartoffel-Birnen-Gratin ✓
- Gekrätertes Doradenfilet an Kerbelsauce mit Zucchini-Karotten-Gemüse ✓ und Curry Serviettenknödel ✓
- Spinatgrießnocken auf Tomaten-Sugo mit Lauchzwiebeln und Staudensellerie ✓

DESSERTS

- Herzwaffeln frisch am Buffet gebacken mit Zimt-Sahne ✓
- Fruchtssalat von Wassermelone, Feigen und Trauben mit Minze und Orangenesten ✓
- Passionsfruchtparfait mit Schokoladenkrone ✓
- Charlotte von Aprikose und Vanille ✓
- Tonkabohnenmousse mit Chili-Karamell ✓
- Exotische Schnittobstauswahl ✓
- Große internationale Käseauswahl ✓

27,00 € pro Person
ab 30 Personen

FÜR NACHTSCHWÄRMER

CURRYWURST VOM GRILL

- Rheinische Grillwurst frisch für Sie auf Holzkohle gegrillt
- Serviert mit einer klassischen Tomaten-Currysauce, einem Tomaten-Chili-Chutney und einer herzhaften Mango-Curry-Sauce und frisch gebackenem Baguette

6,00 € pro Person

buchbar nur in Verbindung

mit einem Buffet aus „Feste Feiern“



SPEISEN AUF DEM HEILIGEN BERG

FESTE FEIERN

RHEINISCH-WESTFÄLISCH, SO SCHMECKT HEIMAT

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Türmchen von westfälischem Saftschinken und Reibekuchen
- Rheinischer Erdfrüchte-Salat ✓
- Sandwich von geräucherter Forelle und Schwarzbrot mit Meerrettich-Crème
- Salat von Hering, Äpfel, Zwiebeln und eingelegten Gurken in Sauerrahm-Sauce
- Wurzelgemüsesülze mit Schnittlauch-Schmand und Möhren-Chips ✓

SUPPE

- Erbsen-Crème-Suppe ✓ mit „Himmel un Äd“-Säckchen
- Butter und Griebenschmalz
- Dunkles Graubrot und Kümmelbrötchen

HAUPTGÄNGE

- Westfälischer Pfefferpotthast Quintett von Roter Beete, Schmorgurken und kleinen Zwiebeln, ✓ Petersilienkartoffeln ✓
- Flussbarschfilet aus dem Kräutersud mit Senfsauce Schnippelbohnen und Bandnudeln ✓
- Lauch-Birnen-Tarte mit Ziegenkäse, Gewürzpfleumensauce ✓

DESSERTS

- Bergische Kaffeetafel im Glas ✓
- Rheinischer Zuckerrübenkuchen mit Apfelkraut-Glasur ✓
- Herrencreme mit Schokoladen-Biskuit-Croutons ✓
- Apfel-Rosinen-Chutney auf Zimt-Vanille-Mousse ✓

21,00 € pro Person
ab 20 Personen

GESCHICHTEN AUS 1001 GEMÜSE ✓

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost
- Backpflaumen und Datteln im Zucchini-mantel auf Spinatsalat mit Tomaten-Sternanis-Salsa
- Mit Ziegenkäse gratinierte Feige, Basilikum-Minz-Pesto
- Tabulé
- Falafelbällchen auf fruchtigem Curry-Linsen-Salat
- Salat von weißen Bohnen und Zuckerschoten
- Gegrilltes Auberginen-Carpaccio mit Granatapfel und Minze, Knoblauch-Joghurt
- Gefüllte Sesam-Teigtaschen
- Würzige Kichererbsensuppe mit Brotchips, Sauerrahm und Kräuter-Chili-Marmelade
- Fladenbrot und Hummus

HAUPTGÄNGE

- Tofu-Gemüse-Curry mit Kochbananen und Kokosnuss Kartoffel-Karotten-Plätzchen mit Kreuzkümmel
- Orientalische Wirsingroulade mit Safransauce und Kürbis-Aprikosen-Pilaw
- Gratinierte Paprikaschoten mit Gemüse-Bulgur gefüllt, Avocadodip

DESSERTS

- Joghurt-Mousse mit gebackener Banane und Honig
- Schokoladen-Mandelkuchen mit eingelegten Rosinen auf Kaffeesauce
- Pistaziencrème mit Zitronenschaum
- Orientalischer Grießpudding, Orangen-Kardamom-Karamell
- Frisch geschnittenes Obst

rein vegetarisch

21,00 € pro Person
ab 20 Personen

Preise gültig für 2019/2020

QUOI DE BEAU?

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Salade de roquette – Rauke mit gebackenen Austernpilzen, Fenchel und Gurke, Orangen-Pastis-Dressing ✓
- Tranchen von geräucherter Entenbrust mit Kräuter-Duxelles und Calvadosdressing
- Cocktail des crevettes
- Mit Ziegenkäse gratinierte Cassis-Feige, Basilikum-Minz-Pesto ✓
- Salat von Artischockenherzen, Tomaten und Oliven ✓
- Geflügelterrine mit Birne und „Poivre rose“
- Canapés mit Roquefortcrème ✓, Bœuf-Tatar und provencalischem Tomatengelee ✓
- Crudités mit zweierlei Tapenaden ✓

SUPPE

- „Bouillabaisse“ – Marseiller Fischsuppe mit geröstetem Weißbrot und Rouille
- Baguette, Brioche und „Fleur de Sel“ Butter ✓

HAUPTGÄNGE

- „Cassoulet de Veau“ – im Ofen geschmortes Kalbsfleisch mit Schalotten, Bohnen, Salbei, Kartoffeln „à la boulanger“
- Gebratener Loup de Mer mit Sauce Béarnaise Ratatouille ✓ und Brot-Soufflé ✓
- Tomatenquiche mit Picandou und Basilikum Velouté ✓

DESSERTS

- Crème brûlée mit frischen Beeren ✓
- Tarte au Citron ✓
- Mousse au chocolat blanc mit Himbeercoulis ✓
- Crêpes à l'Orange ✓
- Petit fours und Eclairs ✓
- Affinierte französische Käseauswahl mit Feigen und Rauchmandeln ✓

24,00 € pro Person
ab 30 Personen

Preise gültig für 2019/2020

LA DOLCE VITA

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- „Pollo tonnato“ – pochierte Hühnerbrust mit feiner Thunfischsauce, Sardellen und Kapern
- Mousse von Grana Padano „con pomodori e Basilico“ ✓
- Fregulasalat mit Zuckererbsen und Rauke ✓
- Gegrillter Marlin auf Salsa verde und Peperonata Frischkäse ✓
- Salat von Barlottibohnen, geröstetem Weißbrot, jungem Lauch und roten Zwiebeln ✓
- Tatar von italienischem Prosciutto und sonnengetrockneten Tomaten auf gegrillter Zucchini
- „Cotoletta di Melanzane“ – Auberginenschnitzel auf Paprika-Oliven-Kompott ✓

SUPPE

- „Frittedda“ – Sizilianischer Frühlingstopf mit Chili-Aioli ✓
- Focaccia und Ciabatta ✓ Meersalz und Olivenöl ✓

HAUPTGÄNGE

- „Salti in Bocca“ – Kalbsfleischröllchen mit Parmaschinken und Salbei, Barolo-Jus, Romanesco und Tagliatelle ✓
- Meeresfrüchte Ragout mit Safran „Caponata“ – süß-saures Gemüse ✓ und Kräuter-Couscous ✓
- Gnocchi mit Artischocken, Tomaten und Haselnüssen ✓

DESSERTS

- Cassata Parfait ✓
- Panna Cotta mit Cassis-Fruchtsauce ✓
- Olivenölkuchen mit Pfirsich und Ricotta ✓
- Orangen, Panna montata und Limoncellosauce ✓
- Gorgonzola, Parmesan und Robiola ✓ mit Grissini und Traubengelee

24,00 € pro Person
ab 20 Personen

MENÜ IN DREI GÄNGEN

- Karottenrahmsuppe Orangen-Sauerrahm Lila Kartoffelchips ✓
 - Mit Pinienkernen und Rosmarin gespicktes Meerbrassenfilet, Spinatschaumsauce Tomaten-Risotto, tourniertes Gemüse ✓
- vegetarische Alternative:
Türmchen von gebackener Aubergine und Gemüse-Bulgur, Kräuter-Tomaten-Relish ✓

- Cappuccino Mousse im Baumkuchenmantel Vanille-Zimt Spiegel, Rotwein-Buttereis ✓

23,00 € pro Person
5 bis 30 Personen

MENÜ IN VIER GÄNGEN

- Gesulztes Grillgemüse bunte Blattsalatspitzen Basilikum-Frischkäse Dressing Parmesanhippe ✓
- Essenz vom Maishuhn, Gemüseperlen, Bärlauch-Zabaione, Blätterteigzopf

(vegetarische Alternative:
Rote Beete Rahmsuppe, Meerrettich gebratene grüne Apfelmugeln am Spieß ✓

- Rinderfilet mit Kräuterkern, Madeira-Jus Pommes parisiennes, grüne Bohnen

vegetarische Alternative:
Gegrillte Karottenstifte, junger Lauch, Selleriemousse, Pesto-Schaum ✓

- Schokoladen-Karamell Kuchen kleiner Kiwi-Salat Limetten-Sauerrahmeis ✓

26,00 € pro Person
5 bis 30 Personen

✓ = vegetarisch