

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

VORSPEISEN

- ↳ Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- ↳ Chartreuse von Thai-Spargel und Beeftatar mit Wachtelei
- ↳ Spargelsalat mit Strauchtomaten, Pinienkernen und Frühlingslauch ✓
- ↳ Roulade von Truthahnbrust und Hüttenkäse, grünem Spargel und Gartenkresse
- ↳ Gebratener mariniertes 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, ✓ La Ratte-Kartoffeln ✓
- ↳ Frisch geräuchertes Lachsfilet mit Zitronensauce Spitzmorchel-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 ✓

25,00 € pro Person
ab 30 Personen

✓ = vegetarisch

ES WEIHNACHTET SEHR ... (NOVEMBER UND DEZEMBER)

VORSPEISEN

- ↳ Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- ↳ Geschmortes Schweinefilet auf Glühweinschalotten mit Thymian-Schmand
- ↳ Wurzelgemüsesalat mit Radieschen und Kerbel-Vinaigrette ✓
- ↳ Röllchen vom norwegischem Räucherfisch und Zucchini mit Keta-Kaviar
- ↳ Getrüffelter Perlgraupensalat mit Schnittlauch und Bündnerfleisch
- ↳ Feiner Gänsestücken mit Orangenreduktion und Walnüssen
- ↳ Waldpilzszülze mit Sauerrahm und Frisée-Salat ✓
- ↳ Rotkohlsalat mit Apfelstücken, Rosinen und Mandelsplittern ✓

SUPPE

- ↳ Essenz von der Ente mit Pistazienklößchen und Gemüserauten
- ↳ Laugenkonfekt und Butter ✓

HAUPTGÄNGE

- ↳ Wildschweinrücken im Blätterteigmantel mit Portweinjus Haselnuss-Brokkoli ✓ und Brezelknödelscheiben ✓
- ↳ Tournedos von Zander und Riesengarnele Krustentiersauce, Schwarzwurzelragout mit Fettuccine ✓
- ↳ Grünkohl-Frischkäsetorte mit Gewürztomaten-Sugo ✓

DESSERTS

- ↳ Marzipanmousse mit Spekulatiussahne ✓
- ↳ Kleine Bratäpfel auf Vanillesauce ✓
- ↳ Lebkuchentörtchen, Kardamom und Zimt ✓
- ↳ Orangengelee mit Rotweincrème ✓
- ↳ Weihnachtliches Gebäck und Christstollen ✓

22,00 € pro Person
ab 25 Personen

FEIERLICHES BUFFET

VORSPEISEN

- ↳ Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- ↳ Liaison von Rucola, Artischocken und San-Daniele-Schinken mit Mozzarella-Perlen
- ↳ Glacierte Rindfleischwürfel auf getrüffeltem Selleriepüree
- ↳ Salat von Putenbrust, Staudensellerie, Cashewkernen und grünem Pfeffer
- ↳ Rote-Beete-Gazpacho mit Sauerrahmschaum und kleinen Grissini ✓
- ↳ Asiatischer Nudelsalat mit Mu-Err-Pilzen ✓
- ↳ Mit Lachstatar gefüllter Champignonkopf auf Safran-Schmand
- ↳ Kichererbsen-Karotten Salat ✓
- ↳ Rahmsuppe von der Petersilienwurzel ✓ mit Büsumer Krabben und Paprika-Croutons
- ↳ Dreierlei Baguettes und Butter ✓

HAUPTGÄNGE

- ↳ Rosa gebratene Rinderhüfte mit Malteser Sauce, Duett von Blumenkohl ✓ und Romanesco, Kartoffel-Birnen-Gratin ✓
- ↳ Gekrätertes Doradenfilet an Kerbelsauce mit Zucchini-Karotten-Gemüse ✓ und Curry-Serviettenknödel ✓
- ↳ Gratinierte Spinatcannelloni mit Tomaten und Kräutern ✓

DESSERTS

- ↳ Herzwaffeln, frisch am Buffet gebacken mit Zimt-Sahne ✓
- ↳ Cassis-Pana cotta mit Limetten-Espuma ✓
- ↳ Pralinen-Eis-Soufflée ✓
- ↳ Charlotte von Himbeere und Vanille ✓
- ↳ Passionsfrucht mousse auf Schoko-Crossie-Taler ✓
- ↳ Obstauswahl ✓
- ↳ Internationale Käseauswahl mit Feigen und Weintrauben ✓

26,00 € 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

5,50 € pro Person

buchbar nur in Verbindung mit einem der Buffets/Menüs aus diesem Prospekt



SPEISEN AUF DEM HEILIGEN BERG

FESTE FEIERN

RHEINISCH-WESTFÄLISCH, GESCHICHTEN SO SCHMECKT HEIMAT AUS 1001 GEMÜSE ✓

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 ✓

20,00 € pro Person
ab 20 Personen

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
- Pistaziencreme mit Zitronenschäum
- Orientalischer Grießpudding, Orangen-Kardamom-Karamell
- Frisch geschnittenes Obst

rein vegetarisch
20,00 € pro Person
ab 20 Personen

✓ = vegetarisch

Preise gültig für 2017/2018

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 ✓

23,00 € pro Person
ab 30 Personen

✓ = vegetarisch

AFRIKA TRIFFT SÜDAMERIKA

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Würzige Fischküchlein mit Guacamole
- Südamerikanischer Salat mit Mango und Limettensaft ✓
- Rindfleisch-Ceviche mit Süßkartoffelchips
- Gemüse-Empanada ✓
- Avocadosalat mit Ei und Tomate ✓
- Camarao mit Piri-Piri
- Quinoasalat mit Rosinen und Mandeln ✓

SUPPE

- Afrikanische Erdnuss-Lauch-Suppe ✓ dazu glasierte Merguez
- Gebackene Tortilla, Maisbrot und Hummus ✓

HAUPTGÄNGE

- Straußen-Kebabs mit Salsa de Mani Buntes Gemüse mit Mais und Okraschoten, ✓ frittierter Maniok ✓
- Victoriasee-Barsch aus dem Kokos-Ingwer-Sud Tomaten-Zwiebel-Relish ✓ dazu fruchtiges Blattgemüse ✓ und gedämpfte Bohnen Küchlein ✓
- Feuriger Gemüsetopf ✓

DESSERTS

- Bananen-Sesam-Bällchen ✓
- Guaven-Mousse mit Tamarillo-Ragout ✓
- Tonkabohnencreme mit Chili-Karamell ✓
- Erdnusskrokant, Scones und Ingwerbier ✓

24,00 € pro Person
ab 30 Personen

✓ = vegetarisch

Preise gültig für 2017/2018

ASIATISCHE MOMENTE

VORSPEISEN

- Salatbar mit Blattsalaten und Rohkost ✓
- Gemüse-Dim Sum mit Mango, rotem Chili und Ingwer-Hoisin ✓
- Salat von Glasnudel-Shrimps und Papaya
- Maishähnchen „Wan Tan“ auf Gurken-Pflaumen-Relish
- Asiatischer Rindfleischsalat mit Mandelsplittern, Koriander, Chinakohl und Mungobohnenkeimlingen
- Fusion von Roter Beete und Saliconia mit Tamarinde und Himbeere im Glas ✓
- Vegetarisches Sushi ✓

SUPPE

- Apfel-Curry-Sellerie-Suppe, ✓ dazu gebratener Garnelen Schwanz, Krupuk und Gemüsechips

HAUPTGÄNGE

- Lamm-Kokos-Saté-Spieße mit Erdnusssauce, gebratene Gemüse-Eiernudeln, ✓ Brokkoli und Sprossen ✓
- Im Bananenblatt gedämpfter Kabeljau mit Kaffirlimettenblättern, Shitakepilzen und Spinat, Miso Sauce, Kürbiscurry und Jasminreis ✓
- Spicy Gemüse-Tempura und Goma-Thai Chutney ✓

DESSERTS

- Exotisches Früchtefondue mit Kokosraspel ✓
- Macha-Mousse mit Limetten-Espuma ✓
- Joghurtkuchen auf Maracujasauce ✓
- Gedämpfte Yuzo-Crème mit Masala-Chai-Toffee ✓

24,00 € pro Person
ab 30 Personen

✓ = vegetarisch

MENÜ IN DREI GÄNGEN

- Cappuccino von Strauchtomaten mit Basilikumklößchen und Garnelen-Zitronengras-Spieß
- Meerbrassenfilet mit Pinienkernen und Rosmarin gespickt, Safranschaum, gebratener grüner Thai-Spargel und Grillkartoffelscheiben
- Gebrannte Orangencrème mit Zitronen-Buttermilch-Eis in der Hippenblüte

22,00 € pro Person
5 bis 30 Personen

MENÜ IN VIER GÄNGEN

- Tatar vom geräucherten Lachs auf Gurken-Carpaccio Wildkräutersalat und Curry-Vinaigrette
- Essenz von Gartengemüse mit Rucola-Biskuit und Karottenravioli
- Rinderfilet unter der Kräuterkruste auf Brunnenkresse-Risotto mit sautierten Kirschtomaten und Balsamico-Jus
- Schokoladen-Chili-Kuchen mit karamellisiertem Mangofächer und Kokosnuss-Eis

25,00 € pro Person
5 bis 30 Personen

✓ = vegetarisch