

Menü und Büfettvorschläge vom



Bruchstrasse 40

40882 Ratingen

Tel.: 02102-8 36 46

Fax: 02102-87 08 04

E-mail: info@haus-der-gastlichkeit.de

*Für Ihre private Festlichkeit oder geschäftliche Veranstaltung
sorgen wir für Ihr gastliches und kulinarisches Wohlbefinden.*

*Wir beraten Sie individuell und persönlich bei allen Fragen
rund um Ihre Feier und würden uns freuen, Sie bei uns im*

HAUS DER
Gastlichkeit verwöhnen zu dürfen.

*Für eine kompetente Beratung stehen Ihnen
Karsten und Christine Rogall zur Verfügung.*

Ihr **HAUS** DER
Gastlichkeit

**Nachfolgende Anregungen erleichtern Ihnen schon vorab die
Vorbereitung und Durchführung Ihrer Feier.**

- *Tag und Datum der Veranstaltung ; wir sind 365 Tage für Sie da*
- *Uhrzeit (Beginn Aperitif, Beginn Essen)
Frühstück, Mittagessen, Kaffeetafel oder Abendveranstaltung,*
- *Personenzahl (verbindlich 24 Std. vor Veranstaltung),
ob 2 oder 120 Personen, wir haben Platz für Sie*
- *Art der Veranstaltung*
- *Tischform*
- *Tischschmuck, Dekoration*
- *Menükarten*
- *Speisen; Die folgenden Menü- und Büfettvorschläge lassen sich
beliebig ergänzen oder austauschen, so wie Sie es wünschen.*
- *Getränke; Aperitif, zum Essen (Weine, Bier, alkoholfreie Getränke), Digestif*
- *Tischreden während des Essens (wann, Dauer)*
- *Musik (Kapelle, Alleinunterhalter, Show)
Essen und Getränke für Musiker*
- *Übernachtung (13 Hotelzimmer stehen zur Verfügung)
Nach einer erholsamen Nacht und einem gemeinsamen
Frühstück fängt der neue Tag gleich gut an.*
- *Abrechnung:
Berechnungsgrundlage ist die Anzahl der teilnehmenden Gäste
(Menü und Büfett) bzw. die gemeldete Personenanzahl bis 24 Std. vor
Veranstaltungsbeginn,
Die Bezahlung kann bar oder per EC Karte, innerhalb von 3 Tagen ohne
Abzug, erfolgen.*

Menüvorschläge

Menü 1

Tomatencremesuppe

*Schweinekrustenbraten mit geschmorten Zwiebeln,
Bohnenbündchen, Broccoli
und Bratkartoffeln*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

19,00

Menü 2

Rindfleischsuppe mit Eierstich

*Schweinefiletmedaillons mit
gebratenen Champignons,
bunte Gemüseplatte,
Spätzle und Kroketten*

*Gemischtes Eis mit
Obstsalat und Sahne*

24,00

Menü 3

*Frische Blattsalate mit
Honig gratiniertem Ziegenkäse*

*Medaillons vom Schwein und Rind
in Rosmarinjus mit
frischem Gemüse,
Kartoffellauchgratin und Röstis*

*Weißes Schokoladenmousse
mit Himbeermark*

30,50

Menü 4

*Feldsalat in Kartoffeldressing
mit
gebratenen Kräutersaitlingen*

*Feine Kartoffelsuppe
mit Nordsekrabben*

*Roastbeef, vom Irischen Rind,
mit Sauce Bernaise,
Bohnenbündchen und
Kartoffelgratin*

*Walnussparfait
mit
karamellisiertem Obst*

36,00

Menü 5

*Blattsalate mit Grapefruitfilets
und Croutons*

Brunnenkressesuppe

*Wolfsbarschfilet an
Blattspinat und Wildreis*

*Irisches Rinderfilet
mit Morchelrahm,
feinem Gemüsearrangement,
Bandnudeln und Herzoginkartoffeln*

Himbeer-Mango-Tiramisu

42,50

Büfettvorschläge (ab 20 Personen)

Büfett 1

*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Nudelsalat, Kartoffelsalat,
Griechischer Salat mit Schafskäse
Heringsstipp in Apfel-Zwiebel-Soße*

*Matjes mit Preiselbeermeerrettich,
Kleine Frikadellen mit Mixed Pickles
Kleine Schweineschnitzel
Hähnchenschenkel mit Obst*

*Schweineschinkenbraten mit Pfeffersoße und Röstkartoffeln
Ofenfrische Lasagne*

*Rote Grütze mit Vanillesoße
Käsebrett mit Salzgebäck
Brot und Butter*

26,50

Büfett 2

*Salatbüfett mit verschiedenen Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch, Eiern, Zwiebeln
mit Honig-Senf-Dressing
geräucherte Putenbrust mit Früchten
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Geräucherter Lachs und Forelle mit Preiselbeermeerrettich*

*Schweinemedallions in Rahmsoße
mit gebratenen Champignons,
Gemüseplatte, Kroketten und Drillingen
Poulardenbrust in Orangensoße
mit Bandnudeln*

*Mousse von dunkler Schokolade
Erdbeer-Vanille-Tiramisu
Käseauswahl
Brot und Butter*

33,00

Büfett 3

*Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing
Thunfischsalat
Schinken-Lauch-Salat
Nordseekrabben mit frischer Ananas in Cocktailsoße
Gemischte Räucherfischplatte mit diversen Soßen
Antipasti*

*Kalbsrücken in Calvadosrahm mit Babyapfel
Broccoli und Kartoffelkroketten
Zanderfilet auf Blattspinat mit Butterreis*

*Mousse von weißer Schokolade
mit eingelegten Waldbeeren
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Käseauswahl mit Trauben und Gebäck
Brotkorb und Butter*

38,00

Büfett 4

*Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken,
Paprika, Thunfisch und Schafskäse mit Vinaigrette
Gefüllte Eier
Hummerkrabben mit Knoblauchsoße
Ganzer pochierter Lachs mit Soßen
Tomatensuppe*

*Rinderfilet mit Pfeffersoße,
Rahmwirsing und Kartoffelgratin
Kalbshaxen mit Kräuterrahm,
Kroketten und Bohnenbündchen
Steinbeißerfilet in Hummersoße
mit Romanescogemüse und Wildreis*

*Klassisches Tiramisu
Eisbombe mit frischem Obstsalat
Käseauswahl vom Rohmilchkäse, Brot und Butter* 45,00

Preisangabe pro Person in € inkl. MwSt.

Brunch

(Beginn zwischen 9.00 und 10.00 Uhr)

- Frühstück: Weizen- und Mehrkornbrötchen
Grau- und Schwarzbrot
Butter
Marmelade, Nutella, Rübenkraut und Honig*
- Wurstplatte mit gekochtem und rohem Schinken
Leberwurst, Salami
Käseplatte mit Obst
Räucherlachs mit Meerrettich
Kräuterrührei*
- Mittagessen: Schweinebraten mit Rosmarinsoße
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Spätzle, gebratene Drillinge
Gemüseplatte*
- Dessert: Schokoladenmousse mit Vanillesoße*

pro Person 18,00 €

**Für Ihre Kaffeetafel können Sie folgende
selbstgebackene Kuchen und Torten auswählen:**

- Vom Blech:*
- *Apfelstreusel*
 - *Kirschstreusel*
 - *Stachelbeerstreusel*
 - *Zuckerkuchen*
 - *Streuselkuchen*
 - *Bienenstich*
 - *Gebackener Käsekuchen, auch rund erhältlich*
- Torten:*
- *Schwarzwälder Kirsch*
 - *Schokosahne*
 - *Nuß-Sahne*
 - *Käse-Sahne*
 - *Käse-Mandarine-Sahne*
 - *Käse-Himbeere-Sahne*
 - *Schweizer-Vanille-Sahne*
- Obstboden:*
- *Erdbeer (Saison)*
 - *Mandarine*
 - *Stachelbeere*
 - *Kirsch*
 - *Himbeere*
 - *Gemischter Obstkuchen*

Preis pro Stück 2,80

Weitere Kuchen und Hochzeitstorten auf Anfrage