

Menü und Büfettvorschläge vom



HOTEL - CAFÉ - RESTAURANT

*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 48 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 48 Std. vor
Veranstaltungsbeginn,
Die Bezahlung kann bar oder per Kartenzahlung, innerhalb von 3 Tagen ohne
Abzug, erfolgen.*

Menüvorschläge

Menü 1

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Einlage

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

Oder

*Maishähnchenbrust in
Orangensauce,
bunte Gemüseplatte,
Bandnudeln und Krokette*

*Gemischtes Eis mit
Obstsalat und Sahne*

30,00

Menü 2

*Frischer Wildkräutersalat mit in
Honig gratiniertem Ziegenkäse*

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

Oder

*Zanderfilet auf Blattspinat in
Mandelbutter gebraten,
Drillinge und Kartoffelgratin*

*Weißes Schokoladenmousse
mit Himbeermark*

40,00

Menü 3

*Feldsalat in Kartoffeldressing
mit
gebratenen Kräutersaitlingen*

*Feine Kartoffelsuppe
mit Nordsekrabben*

*Roastbeef, vom Irischen Rind
rosa gebraten,
mit Sauce Bernaise,
bunte Gemüseplatte,
Kartoffelgratin und Butterspätzle*

Oder

*Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit geschmolzenen Tomaten, Knoblauch,
Spinatrisotto und gebratenen Drillingen*

Himbeer-Mango-Tiramisu

50,00

Büfettvorschläge (ab 20 Personen)

Büfett 1

*Salatbüfett mit verschiedenen Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch, Eiern,
Zwiebeln und Schafskäse
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*

41,00

Büfett 2

*Salatbüfett mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken,
Paprika, Thunfisch und Schafskäse mit Vinaigrette
Gefüllte Eier
Große gemischte Fischplatte
mit Räucheraal, Forelle, Riesengarnelen
und Makrele,
dazu verschiedene Saucen,
Roastbeef „englisch“ mit Remoulade
Ganzer pochierter Lachs mit Saucen*

*Rinderfilet mit Pfeffersoße,
bunte Gemüseplatte und Kartoffelgratin
Wolfsbarschfilet auf Blattspinat und Bandnudeln*

*Klassisches Tiramisu
Eisbombe mit frischem Obstsalat
Käseauswahl, Brot und Butter*

55,00

Brunch

*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*

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft

*Mittagessen: Schweinebraten mit Rosmarinsoße
Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
Spätzle, gebratene Drillinge
Gemüseplatte*

Dessert: Schokoladenmousse mit Vanillesoße

pro Person 29,00

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 3,80

Weitere Kuchen und Hochzeitstorten auf Anfrage.

Preisangabe pro Person in € inkl. MwSt.