

Menüvorschläge



Unser Veranstaltungsvorschlag für Sie

Die ganz einfache Möglichkeit, Ihre Feier zu planen.

Im Anhang finden Sie Ihren Veranstaltungsplaner, in dem Sie ganz einfach Ihre Veranstaltung zusammenstellen können und hier Ihren Pauschalpreis errechnen.

Der Empfang

Favorite´s Welcome Cocktail

Fürst von Metternich Riesling Sekt

Pink Lady
(mit und ohne Alkohol)

Gerolsteiner Wasser
Orangensaft

Pro Person
€ 12,50
(max 1 Stunde)

FÜR IHREN EMPFANG EMPFEHLEN WIR IHNEN
CANAPÉS und FINGERFOOD

Canapés mit hausgebeiztem Graved und Räucherlachs
Canapés mit Roastbeef
Crostini mit Ziegenkäse und Aprikosen-Chutney
Oliven-Crostini-Caprese, Cocktailtomaten und Büffelmozzarella
Blätterteigteilchen pikant, verschieden gefüllt
Kleine Kalbfleischbuletten mit Sesam-Honig-Dip

Pro Person 3 Teile zum Empfang

€ 10

Speisen, die Ihre Gäste verwöhnen

Gerne haben wir für Sie eine kleine Auswahl an Speisen zusammengestellt, die perfekt für Ihre Feierlichkeit passen. Diese sind so gewählt, dass eine große Auswahl den Geschmack Ihrer Gäste in Vielfalt und Menge trifft.

Auf Wunsch übersenden wir Ihnen auch gerne unsere weiteren Menüvorschläge mit großer Auswahl

Mediterranes Buffet

- ab 20 Personen -

**Bruschetta mit Tomaten und Oliventapenade
Wildkräuter gebeizter Lachs mit Kräutern der Provence
Garnelensalat mit frischem Basilikum
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit italienischer Salami
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
Tomate-Mozzarella in Balsamicocrème
Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola-Salat mit Pinienkernen und Parmesan
Mediterraner Pasta-Garnelensalat
Brotauswahl und Butter**

* * * *

**Kräftige Strauchtomatensuppe mit Kräutern
(vegetarisch)**

* * * *

**Rücken vom Ibérico Schwein mit Thymianpolenta
Scallopine vom Kalb in Marsalasauce
Lamm mit Olivenkruste
Cabillaud aus Frankreich in Beurre Blanc
Zu den Hauptgängen reichen wir eine saisonale Beilagenauswahl
Pasta-Station: frisch am Büffet zubereitete Pasta mit verschiedenen Saucen**

**Ihr Hauptgang ist auch als Grillbüffet möglich
Verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Huhn
Lammkoteletts mit verschiedenen Salsas und Barbecuesauce
Fischfilet und Garnelenspieße mit Kräuter- und Knoblauchbutter**

* * * *

**Fruchtsalat
Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachtes Tiramisu
Crêpes mit verschiedenen Zutaten
Eis und Sorbet-Auswahl**

**Preis pro Person
€ 60**



Hotel · Gastronomie · Catering

Hausbuffet FAVORITE

Gerne reichen wir die Vorspeisen als Tischbuffet oder Vorspeisenzelt
- ab 20 Personen -

Cocktail von der Louisiana-Shrimps in Cocktailsauce
Luftgetrockneter Schinken mit Melone und Grissini
Frisch gemachtes Tatar mit kleinen Zutaten und geröstetem Brot
Ganze Seiten vom schwedischen Savolax Lachs, gebeizt und geräuchert
mit Honig-Senf-Sauce
Carpaccio mit Parmesan und Rucola
Mariniertes Gemüse in altem Balsamico eingelegt
Gartensalate mit verschiedenen Dressings
Brötchen-Konfekt und Salzbuter

* * * *

Curryschaumsüppchen mit Zitronengras
(vegetarisch)

* * * *

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise
Variation von Edelfischen mit Krustentiersauce
Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce
Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus
dazu passende Beilagen, Brotauswahl und Butter

* * * *

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Obstsalat und Beerengrütze
Schokoladenmousse: dunkel & weiß
Heiße Himbeeren
Crêpes und Eiswagen

Preis pro Person
€ 65

Ergänzung für Ihr Büffet:

Käseauswahl mit Brot und Butter
Kleine Käseauswahl von Kuh und Schaf mit Feigensenf
€ 10,50

Menü „Classic“

**FAVORITE's Vorspeisen Étagère
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Wildkräuter gebeizter Lachs mit Kräutern der Provence
Cocktail von der Louisiana-Shrimps in Cocktailsauce**

* * * *

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit zweierlei Saucen und Wildkräutern garniert
dazu saisonale Beilagen**

* * * *

**Schwarzwälder Kirschparfait im Baumkuchenmantel
mit Amarenakirschen und Joghurteis**

**Menüpreis
€ 60**

Menü „Favorite“

**Tatar von weißem Thunfisch „nach Ceviche Art“
mit junger Kokosnuss, Süßkartoffel und Avocado**

* * * *

**Asiatisch gebackene Wildgarnelen
mit süß-saurem Curryschaum**

* * * *

**Im Ganzen gebratenes Filet vom Hereford Rind
mit Sauce Béarnaise
dazu Beilagen zur Jahreszeit passend**

* * * *

**Warmes Schokoladenküchlein mit Amarena Kirschen
und Eis von weißem Nougat**

**Menüpreis
€ 70**

Menü „Deluxe“

**Gebratener kanadischer Hummer
mit Apfel-Sellerie-Salpicon, Zuckerschoten,
Mandel und Limonenvinaigrette**

* * * *

**Schaumsuppe von Trüffel
Das beste Stückchen von der Maispoularde
Unter der Blätterteighaube**

* * * *

**Gebratene norwegische Jakobsmuscheln
auf Gemüse-Graupen
mit Pata Negra und Champagnerschaum**

* * * *

**Tiroler Milchkalbsfilet
mit knusprigen Bäckchen-Wan-Tan, Karottenstampf
Gemüse der Saison und Sauce Riche**

* * * *

**Dessert-Etagere
Fruchtsalat mit Sorbet
Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachtes Tiramisu**

**Menüpreis
€ 100**

TAGESMENÜ oder BÜFFET

**Gerne stellt unser Küchenchef ein Menü oder Büffet frei nach seiner Wahl zusammen.
Hierbei profitieren Sie davon, dass unser Küchenchef entsprechend der Markt-Situation
für Sie die beste Wahl trifft. Dies kombiniert er mit seinen Produktionsmöglichkeiten.**

**Preis pro Person
€ 50**

Die Getränke

Gerne stellen unsere Sommeliers für Sie die passenden Weine zu Ihren Speisen zusammen. Diese bieten wir Ihnen gerne in Getränkepaketen an. Unsere Getränkepakete beinhalten:

Premium Getränkepaket

Zwei Weißweine aus der Region

bestehend aus einem Riesling und einer anderen Rebsorte von namenhaften Winzern der Region sowie einem

Rotwein aus Deutschland oder Italien.

(Weine im Preissegment zwischen 25,00 - 40,00€)

Biere vom Fass
Softgetränke aller Art
Kaffeespezialitäten

Preis pro Person

19.00 - 1.00 Uhr

€ 45

DeLuxe Getränke-Paket

Zwei Weißweine aus der Region

bestehend aus einem Riesling und einer anderen Rebsorte der besten Winzer der Region sowie einem

Rotwein aus Deutschland oder Italien oder Frankreich

(Weine im Preissegment zwischen 35,00 - 50,00€)

Biere vom Fass
Softgetränke aller Art
Kaffeespezialitäten
1 Runde Digestif

Preis pro Person

19.00 - 1.00 Uhr

€ 60

Cocktails, Longdrinks und Champagner können gerne mit Aufpreis in die Pauschalen integriert werden.



Hotel · Gastronomie · Catering

Die Dekoration

**Ein besonderer Tag mit einer besonderen Deko
für Sie durch unsere Floristen gestaltet.**

Gerne erstellen wir für Sie:

Tischkärtchen

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlass oder Bild etc.

**Blumengestaltung und Tischdekoration
je nach Jahreszeit und Tischordnung**

**€ 8
pro Person**

**(Die Blumen dürfen Sie gerne
danach mit nach Hause nehmen.)**