

Informationen für Ihre Feier Menüvorschläge

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen!

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und können Ihnen zusätzlich nicht aufgeführte Vorschläge anbieten, wie beispielsweise vegetarische Gerichte oder saisonale Speisen.

Empfangsgetränke:

Sektempfang (Sekt, Sekt-Orange, Kir-Royal, mit Weinbergpfirsichlikör)
verschiedene Empfangscocktails (mit und ohne Alkohol)
Über korrespondierende Weine zu Ihrem Menü beraten wir Sie gerne.

Fingerfood für Ihren Stehempfang oder als „fliegender“ 1. Gang (je nach Auswahl und Menge: 7,00 € - 15,00 €):

- Canapés (Roastbeef, geräucherte Putenbrust, Räucherlachs, roher und gekochter Schinken, Salami, verschiedene Käsesorten usw.) mit Dekoration (Früchte, Salat, Tomaten usw.)
- Tomaten-Mozzarella-Spießchen
- Mini Avocado-Shrimp-Cockail,
- Schweinebraten auf Weißbrot
- Datteln im Speckmantel
- Schinkensäckchen mit Ruccola, Pinienkernen und Cremissimo
- Pesto-Tomate-Parmesan-Cröstis
- gefüllter Wildschinken mit Backpflaume
- Lachsschnecken (gefüllter Pfannekuchen mit Crème Fraîche, geräuchertem Lachs und Schnittlauch
- geräucherter Lachs auf Minireibekuchen
- Toastecken mit Thunfischcreme
- Kräuter- oder Chilifleischbällchen
- „Scharfe Hacktaschen“, gefüllter Blätterteig mit Hackfleisch, Oliven, Knoblauch, Peperoni, Sambal Oelk, Tomatenmark und Champignons
- Lachstartar auf Schwarzbrot oder Toastbrot
- Garnelen im Bierteigmantel oder marinierte Garnelen
- Blätterteigpastetchen mit Fischmousse-Füllung
- Mini-Bruchetta mit marinierten Tomaten
- Chicken-Wings
- Mini-Frühlingsrollen

Vorspeisen

Feldsalat mit angebratenem Speck, Zwiebeln,
warmen Kartoffeldressing und Crôutons

	7,00 Euro
Feldsalat mit angebratenem Speck, Zwiebeln, warmen Kartoffeldressing dazu gebackene Champignons	7,80 Euro
Feldsalat mit angebratenem Speck, Zwiebeln, warmen Kartoffeldressing dazu gebratene Entenbruststreifen und geröstete Sonnenblumenkerne	9,80 Euro
verschiedene Blattsalate mit Radieschen oder Möhrchen, Croutons und marinierten frischen Champignons	6,60 Euro
verschiedene Blattsalate mit Streifen vom geräuchertem Lachs in Knoblauch Essig-Öl-Dressing	7,40 Euro
Lachstatar mit frischen Gartenkräutern und Zitrone mariniert im Salatbouquet, dazu Sahne-Meerrettich und Toastbrot oder Schwarzbrot	8,90 Euro
feines Räucherfischmousse an Basilikumschaum mit Salatgarntur und Weißbrot	8,50 Euro
Jackobsmuscheln auf Avokadocreame dazu frisches Baguettebrot	12,70 Euro
Räucherfischteller, Variation von verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich mit Salatgarnitur	8,90 Euro
Gebratene Jackobsmuscheln im Salatnest mit feinem Himbeerdressing	12,70 Euro
Gebackener Ziegenkäse mit Feigensenf nebst Blattsalaten Waldbeerendressing	9,00 Euro
„Wilde Tapas“, Variation von Wildspezialitäten mit hausgemachter Wildpastete an Sauce Cumberland, marinierter Wildcarpaccio an Walnußöl, Delikatess-Rehschinken dazu Wildpreisselbeeren, Salatgarnitur und Toastbrot	12,20 Euro

Suppen

hausgemachte Tomatencreme mit Basilikumsahnehaube	4,50 Euro
hausgemachte Kartoffelrahmsuppe mit Lachseinlage	5,50 Euro
klare Tomatenessenz mit Basilikumgrießklößchen	5,80 Euro
Kürbis-Ingwer-Suppe mit Crème Fraîche verfeinert	6,00 Eurp
hausgemachtes feines Brunnenkresse-Süppchen mit Creme Fraiche verfeinert und Sahnehaube	5,80 Euro
klare Rinderconsommé mit Markklößchen	5,80 Euro

hausgemachte Wildconsommé „Royal“ mit
Wildfleischklößchen und Eierstich 5,60 Euro

hausgemachte Pfifferling-Rahmsuppe mit Speckstreifen 6,50 Euro

klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein verfeinert 5,80 Euro

erfrischender Zwischengang

Zitronen-Sorbet 5,70 Euro

Kiwi-Sorbet oder Waldbeerensorbet 5,70 Euro

Hauptspeisen

Schweinelendchen in Calvados-Rahm-Soße mit
Apfelstücken und frischen Champignons 18,70 Euro

Schweinelendchen in Riesling-Rahm-Soße
und frischen Champignons 18,70 Euro

Ente à l'Orange, Entenbrust gebraten an
einer feinen Orangen-Schalotten-Jus 19,60 Euro

frischer norwegischer Wild-Lachs pochiert oder gebraten
auf Safransaucenspiegel 19,60 Euro

Wildschweinerücken „Forsthaus Remstecken“,gefüllt mit
Backpflaumen an einer gemischten Waldpilzrahmsauce 21,50 Euro

Rinderlende am Stück rosa gebraten
an einer Rotwein-Schalotten-Kräuter-Jus oder Pfefferrahmsauce 24,90 Euro

gespickte Rehkeule an einer Preisselbeerrahmsauce mit
ausgesuchten Waldpilzen 23,80 Euro

Kalbsrücken am Stück rosa gebraten
in Morchelrahmsauce nappiert mit Sauce-Choron 24,50 Euro

Hirschkalbsrücken gebraten „Försterinnen Art“
in einer feinen Speck-Rahm-Soße mit weißen und roten
Trauben, Pfifferlingen und frischen Champignons 25,20 Euro

gespickter Hirschkalbsrücken am Stück rosa gebraten
an einer feinen Morchelrahmsauce 25,50 Euro

Aschenbraten mit geschmorten Zwiebeln 12,80 Euro

Spießbraten 13,80 Euro

Krustenbraten	11,80 Euro
Paniertes Kohlrabischnitzel mit Sauce Hollandaise (veg.)	Preis auf Anfrage
Kartoffel-Waldpilz-Gulasch mit frischen Kräutern und Rahm (veg.)	Preis auf Anfrage
„Pasta Mediterran“ mit marinierten Oliven, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Parmesansplittern, sautierten Kirschtomaten und frischem Rucola (veg.)	Preis auf Anfrage

Nachspeisen

Rote Grütze mit flüssiger Sahne	4,90 Euro
Vanille- und Schokoladen Mousse an Fruchtsoße mit Sahne fein dekoriert	5,80 Euro
Vanille-/Schoko-Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne	6,20 Euro
frische Erdbeeren mit Vanille-Eis und Sahne (Saison!)	5,90 Euro
Johannisbeeren-, Kiwi-Sorbet an Zitronenmelissen-Schaum	6,30 Euro
Cassis-Waldbeeren-Creme auf Eierlikörspiegel mit Sahne	6,30 Euro
Arrangement von verschieden Käsesorten	7,50 Euro

Zu den Hauptspeisen:

Inklusive einem Nachservice und 3 Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl, Gemüsevariationen der Saison und Apfelrotkraut bzw. Wirsinggemüse zum Wild

Sättigungsbeilagen zur Auswahl:

Herzoginnenkartoffeln, Kroketten, Pommes-Frites, Röstis, American Potatoes, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, hausgemachte Butter- oder Nuß-Spätzle, Nudeln, Gemüsereis und Servietten-Knödel

Gemüseauswahl je nach Saison (mit Nachservice):

Blumenkohl polnisch (mit Butter-Semmelbrösel), Mandelbroccoli, Zuccinigemüse, frischer Spargel (Aufpreis/Person), Prinzessböhnchen, Erbsen, Möhren, Zuckerschoten und Rosenkohl
Saisonunabhängig: Apfelrotkraut und Wirsinggemüse

Weitere Informationen:

Für Feierlichkeiten berechnen wir keine Saalmiete!

Es wird ausschließlich der Verzehr berechnet.

Wir dekorieren für Sie und setzen dabei Ihre Vorstellungen in die Tat um.

Alle Preise verstehen sich pro Person und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Bezahlung mit EC-Karte oder Bargeld

Sie haben weitere Fragen? Wir helfen gern. Zögern Sie nicht uns anzurufen:

02603/6159

0160/1568341

Ihr Team im *G*olfhotel *D*enzerheide