

## 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.

### Getränke

- Sektempfang (Sekt, Sekt-Orange, Orangensaft) à 22,- € pro Flasche Deinhard Lila Riesling Sekt oder 18,- € pro Flasche „Pur Secco“. und 6,- € je Liter Orangensaft.
- Gerne installieren wir für Sie auch eine eigene Cocktailbar und besprechen mit Ihnen die Auswahl der Cocktails. Preise auf Anfrage
- Über korrespondierende Weine zu Ihrem Menü beraten wir Sie ebenfalls 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-Cocktail,
- 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, Crôutons 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
Panierte Austernpilze 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, Parmesansplitttern, sautierten Kirschtomaten und frischem Rucola (veg.)	Preis auf Anfrage
Grillbuffet (im Außenbereich) mit variablen Grilladen	Preis auf Anfrage
Spanferkel am Spieß (im Außenbereich)	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 Potatos, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, hausgemachte Butter- oder Nußspätzle, Nudeln, Gemüseris 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 Ihre Feierlichkeit berechnen wir keine Saalmiete! Bei Veranstaltungen im Innen- und Außenbereich erheben wir lediglich eine Reinigungspauschale i.H.v. 150,- €. Es entstehen keine separaten Reinigungskosten für Teller, Besteck oder Servietten. Es wird des Weiteres nur der Verzehr der Gesellschaft 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