

Festivitätenmappe

2011

*Anregungen für Ihre
ganz persönliche Feier*

Stand: Februar 2011

Allgemeine Informationen

- *Unsere **Menü- und Buffetvorschläge** geben Ihnen einen Einblick in unser kulinarisches Programm. Wir hoffen, daß schon beim Lesen die erste Vorfreude auf Ihr Fest in unserem Hause aufkommt. Bei der Speisenauswahl und bei individueller Zusammenstellung der Gerichte sind wir Ihnen gerne behilflich.*
- *Buffets können wir ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Personen anbieten.*
- *Bitte beachten Sie, daß bei einer Menüauswahl nur ein einheitliches Menü ausgewählt werden kann. Bis zu einer Personenzahl von 40 ist es darüber hinaus möglich, zwei verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anzubieten.*
- *Die Personenzahl, die uns bis spätestens drei Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt ist, ist auch **Berechnungsgrundlage**. Wir bitten um Verständnis, daß bei kurzfristigen Stornierungen bzw. Absagen von Gästen die ursprünglich gemeldete Personanzahl berechnet wird.*
- *Für die **Bereitstellung** unserer Räumlichkeiten berechnen wir Ihnen im Rahmen Ihrer Veranstaltung keine Raumkosten. Ausnahme hierfür ist der städtische Hansesaal (Raummiete 950,-- €) sowie unser Palmengarten (Freitags und Samstags abends: Raummiete 250,-- €).*
- *Wir erstellen falls gewünscht für Ihre Feier individuelle **Menükarten** z.B.*
 - *Menükarten mit Schmuckhülle und Einlegeblatt pro Stück 1,80 €*
 - *Menükarten aus Pergamentpapier gerollt und geklebt zum Stellen um ein Teelicht, pro Stück 2,-- €*
- ***Dekorationswünsche***
 - *Gerne bestellen wir nach Ihren Wünschen frische Blumen o.ä.*
 - *Beispiel Blumengestecke „Sommerlich“ oder „Rosengesteck“
Preis nach Jahreszeit*
- *Der **Gedeckpreis** für mitgebrachten Kuchen (nur vom Konditormeister) beträgt 2,50 € pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, daß wir aufgrund von Lebensmittelgesetzen nicht erlauben dürfen, daß selbstgebackener Kuchen im Haus verzehrt wird.*
- *Unsere **Getränke- und Weinkarten** drucken wir Ihnen gerne aktuell an unserer Hotelrezeption aus.*
- *Informationen zur Buchung einer **Getränkepauschale** finden Sie in dieser vorliegenden Broschüre.*
- *Gerne vermitteln wir Ihnen (falls gewünscht) Musiker, Kapellen, Pianisten, Fotografen etc.*
- *Für die **Besprechung** der Details Ihrer Veranstaltung ist es empfehlenswert bis spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung einen Besprechungstermin anzusetzen. Bitte vereinbaren Sie diesen Termin mit uns vorab telefonisch, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie einplanen und in Ruhe alles Wichtige für Ihre Veranstaltung besprechen können.*

Wir wünschen Ihnen frohe und vergnügliche Stunden in unserem Haus.

Familie Riepe und Mitarbeiter

Ringhotel Am Stadtpark – Kurt-Schumacher Str. 43 – 44532 Lünen
Tel.: 02306/20100 Fax: 02306/201055 – <http://www.riepe.com> - email: AmStadtpark@riepe.com

Unser Raumangebot:

Das Ringhotel Am Stadtpark mit Restaurant und angeschlossenen Hansesaal verfügt über vielfältige Veranstaltungsräume:

- *Unser **Palmengarten** hat eine Größe von 110 qm und empfiehlt sich für 50 bis max. 70 Personen. Er verfügt über eine großzügige Terrasse und angeschlossenen Garten.*
- *Unser „**Kleiner Palmengarten**“ hat eine Größe von 60 qm und ist bestens geeignet für 25 bis 35 Personen. Eine schöne Außenterrasse und ein direkter Zugang zum Garten ist ebenfalls vorhanden.*
- *Der **Wintergarten** hat eine halbrunde Form, einen schönen Blick in den Stadtpark und bietet Platz für 25 bis 35 Personen.*
- *Der **Musiksaal** hat eine Größe von 85 qm und kann für etwa 30 bis 60 Personen Platz bieten. Von der angeschlossenen kleinen Terrasse aus, haben Sie direkten Zugang in den Stadtpark.*
- *Unser **Festsaal Verdi** hat eine Fläche von 170 qm und empfiehlt sich für Feierlichkeiten von 50 bis 120 Personen. Er verfügt über eine Tanzfläche, eine Aussenterrasse und einen Zugang zum Stadtpark.*
- *Unser **Veranstaltungszentrum Hansesaal** mit 380 qm ist hervorragend geeignet für größere Veranstaltungen von 100 bis 350 Personen. Er verfügt über Parkett, eine höhenverstellbare Bühne, Tanzfläche, einen Aussenbereich, sowie ein großzügiges Foyer mit eigener Bar. Sämtliche Räume sind modern und elegant ausgestattet und verfügen über professionelle Klimaanlage (Ausnahme: Hansesaal) und Deckenlautsprecher für leichte musikalische Untermalung.*

Übernachtungen:

- *Unser 4 Sterne Hotel verfügt über 90 moderne und exklusive Hotelzimmer, davon 4 Suiten und 1 Wasserbettstudio.*
- *Zimmerpreise für das Jahr 2011 am Wochenende:*
 - *Einzelzimmer ab 83,-- €*
 - *Doppelzimmer ab 118,-- €*
 - *Die genannten Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet und Schwimmbad- und Saunanutzung.*
 - *Für Nachtschwärmer und Langschläfer kann auch anstatt des Frühstücksbuffets zu einem Aufpreis von 11,50 € pro Person das Sonntagsbrunch-Bufferet ab 11.30 Uhr gewählt werden.*
 - *Gäste, die in unserem Hause feiern, erhalten einen Rabatt auf den Zimmerpreis. Die Höhe des Rabatts ist abhängig von der Gesamtanzahl der Zimmer.*

Ab 10 Zimmern sind die Preise wie folgt:

EZ: 75,00 €

DZ: 100,00 €

Informationen zur Getränkepauschale

Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

Weine

- * ein trockener Weißwein
- * ein halbtrockener Weißwein
- * ein fruchtiger Rosé
- * ein trockener Rotwein

Alkoholfreie Getränke:

Fanta, Coca Cola, Coca Cola light, Sprite, Spezi, Bitter Lemon, Tonic Water, Orangensaft, Apfelsaft, diverse weitere Fruchtsäfte, Apfelsaftschorle, Mineralwasser

Biere:

Pils, Alster, Radler
Schlösser Alt, Krefelder
Alkoholfreies Bier

Spirituosen (eine der folgenden Sorten):

Korn Fürst Bismarck oder
De Kuyper Bessen Genever oder
Fernet Branca oder
Malteser Kreuz oder
Linie Aquavit oder
Jubliäums Aquavit oder
Schladerer Williamsbirne

Die Getränkepauschale beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl und endet nach 7 Stunden. Der Sektempfang und alle Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.

**Die Getränkepauschale wird mit 26,00 € pro Person berechnet.
Die Berechnung der Getränke für Kinder erfolgt nach Verbrauch.**

Eine Erweiterung der Pauschale ist möglich. Beispiele:

- Sektempfang (ca. 1,5 Stunden): Sekt, Orangensaft, Mineralwasser
5,-- € pro Person
- Zusätzliche Spirituosen:
Je nach Auswahl zwischen 2,50 € und 5,-- € pro Person
- Kaffeeoption: Während der Pauschale Kaffee und Espresso
2,50 € pro Person
- Verlängerungsstunde: 3,50 € pro Person



Menüs zu jedem Anlass

Stellen Sie sich aus den folgenden
Gerichten Ihr Wunschmenü zusammen!

Vorspeisen / Salate

<i>Salatteller als Beilage</i>	5,00 €
<i>Salat mit gebratenen Putenbruststreifen in Chilimarinade</i>	10,00 €
<i>Salat mit gebratenem Makrelenfilet und Scampispiß</i>	12,50 €
<i>Salat mit gegrilltem Rumpsteak 150 gr.</i>	13,50 €
<i>Salat mit gebratenen Garnelen in Kräuteröl</i>	14,50 €
<i>Salat mit gebratenen Filetspitzen und Cherrytomaten</i>	14,50 €
<i>Salat mit gegrilltem Kalbssteak 150 gr.</i>	16,50 €
<i>Salat mit gegrilltem Lammrücken 150 gr. und Oliven</i>	16,50 €

*Alle Salate werden mit unserem hausgemachten
Balsamico-Dressing mariniert.*

Vorspeise / Fleisch

<i>Seranoschinken mit frischen Feigen umlegt mit Melonenkugeln an Rucolasalat in Balsamicovinaigrette</i>	12,50 €
<i>Lauwarmer Rindertafelspitz mit Kartoffeldressing und Nüssli-Salatbouquet</i>	8,00 €
<i>Rindercarpaccio mit marinierten Tomaten, Parmesanhobel und Salatbouquet</i>	12,00 €
<i>Himmel und Erde Gebratene Blutwurstscheiben auf Apfel-Kartoffelpüree und Schmorzwiebeln</i>	10,00 €
<i>Vitello Tonato Zarte Scheiben vom Kalbsbraten an einer Thunfisch-Kapernsauce</i>	11,00 €

Vorspeisen / Fisch:

Norwegischer Lachsspaziergang
mit Räucherlachs, Graved Lachs
und Lachstartar an Meerrettichsahne 9,00 €

Dialog von Bruschetta und gebackenen Garnelen
mit feinem Salatstrauß und Balsamicodressing 9,00 €

Rauchlachsroschen
an zweierlei Sahnemeerrettich und warmen Reibeplätzchen 9,00 €

Scampispiß
auf feinem Safranrisotto an mariniertem Wildkräutersalat 11,00 €

Gebackene Praline vom Seeteufel
auf Balsamicolinsen und Curry-Joghurtschaum 12,00 €

Suppen / klar

Lüner Hochzeitssuppe - Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen, Fleischeinlage und Eierstich 5,50 €

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange 5,50 €

Steinpilzessenz mit Kräuterklößchen 6,00 €

Tomatenkraftbrühe
mit Frischkäseravioli 5,00 €

Safranessenz
mit gebratenem Seeteufelmedaillon und Gemüsestreifen 7,00 €

Sylter Fischsuppe
mit Flusskrebsravioli und Büsumer Krabben 6,50 €

Suppen / gebunden

Rucolasahnesüppchen mit Ricotta-Taschen 5,50 €

Zuckerschotensahnesüppchen mit frischem Ingwer 5,50 €

Frische Tomatencremesuppe mit Crème-Fraîche und frischem Basilikum 5,50 €

Karotten-Ingwersuppe
mit Chili und gebratener Garnele 6,00 €

Curry-Papayasuppe mit Geflügeltempura 8,00 €

Badisches Schneckenrahmsüppchen 8,00 €

Lachscrèmesuppe mit Zanderklößchen 8,00 €

Kartoffelsahnesüppchen mit feiner Mettwurst 6,00 €

Sorbets als Erfrischungen vor dem Hauptgang

Zitronensorbet mit Sekt aufgefüllt 4,50 €

Sorbet von frischer Mango mit Prosecco aufgefüllt 4,50 €

Passionsfruchtsorbet mit Sekt aufgefüllt 4,50 €

Hauptgerichte / vom Schwein:

*Medaillons vom Schweinefilet auf Rosmarinjus
mit Schmorpaprika und Saltimbocca-Kartoffeln* 17,00 €

*Medaillons vom Schweinefilet mit Morchelrahmsauce
dazu Gemüsekörbchen und Haselnuß-Schupfnudeln* 18,00 €

*Schweinefilet „Normandie“
mit Calavadosrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffelgratin* 17,00 €

*Pfeffermedaillons
Zarte Schweinemedallions an Pfeffersauce,
Mandelbrokkoli und Kartoffelplätzchen* 16,00 €

*Schweinefilet „Försterin“
Zarte Schweinefilettranchen mit Sauce Béarnaise,
gebratenen Waldpilzen und Butterspätzle* 18,00 €

*Schweinefilet im Pancetta-Mantel mit Portweinjus,
Vanillemöhren und Steinpilzrisotto* 17,00 €

*Spanferkelrücken mit Malzbiersauce, gefüllten Wirsingköpfchen,
und frischem Sahnepüree* 15,00 €

Hauptgerichte / vom Rind:

*Rinderfilet „Alfredo“
mit einer Sauce aus Garnelen und grünem Pfeffer
dazu Gemüse vom Markt und Ricotta-Ravioli* 20,00 €

*Tournedos vom Rind auf Portweinjus
mit Speckböhnchen und Herzoginkartoffeln* 19,00 €

*Ochsenbäckchen
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus
auf karamellisiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Trüffelpüree* 18,00 €

Rinderfilet in Barolo Sauce
mit Feingemüse vom Markt und tournierten Kartoffeln 20,00 €

Hauptgerichte / vom Rind und Schwein

Medaillons vom Rind und Schwein mit Champignons in Rahm,
Sauce Béarnaise, Gemüsekörbchen und Herzoginkartoffeln 18,00 €

Medaillons vom Rind und Schwein an Pommery-Senfrahm,
Speckböhnchen und Maccaire-Kartoffeln 17,50 €

Hauptgerichte / Geflügel

Perlhuhnbrust
mit Paprikarahmsauce, Romanescoröschen und
Kartoffel-Ricotta-Roulade 17,00 €

Saltimbocca von der Pute mit Jus und Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln 15,00 €

Taubenbrust im Speckmantel mit Traubensauce,
karamellisiertem Wurzelgemüse und tounierten Kartoffeln 18,00 €

Hamburger Stubenküken
Café de Parissauce, Champagnerkraut
und Nocken von frischen Kartoffeln 19,00 €

Hauptgerichte / vom Kalb

Kalbstaufelspitz mit Walnusskruste,
Beerensauce, Feingemüse vom Markt und Kartoffelgratin 19,00 €

Kalbssteak „Roquefort“
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Bordeauxjus
dazu gratinierte Roquefort-Birnen und Thymiankartoffeln 22,00 €

Wiener Schnitzel
Knuspriges Kalbsschnitzel mit einem frischen Salat
und Petersilienkartoffeln 19,00 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet
an Masalareduktion dazu Vanillemöhren und Steinpilzrisotto 23,00 €

Gefüllte Kalbsröllchen auf Zucchini-gemüse,
Steinpilzsauce und hausgemachten Spätzle 16,00 €

Hauptgerichte / vom Lamm

Das Beste vom Wiesenlamm

Lammrücken im Speckmantel und Lammkotelette
an Pommery-Senfsauce
dazu mediterranes Gemüse und Polentatörtchen 23,00 €

Lammragout mit grünen Böhnchen und Pilzrisotto 19,00 €

Hauptgerichte / Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Weißweinsauce,
Safrankraut und Risolettes-Kartoffeln 15,50 €

Jacobsmuscheln an Safransauce
mit karamellisierten Trauben und Taglierinis 18,00 €

Zopf vom Lachs und Zander an Kräuterrahmsauce
auf Basmatireis und Blattspinat 16,00 €

Gamba à la Genovese
Riesengarnelen in Kräuteröl gebraten
auf bunten Taglierinis mit hausgemachtem Pesto,
Rucolasalat und Parmesanspänen 18,00 €

Seeteufelfilet
in luftgetrocknetem Schinken gebraten
an Noilly-Pratsauce, Mangoldgemüse und Rahmgnochis 18,00 €

Gebratene Heilbuttfilets in Chiliöl
auf warmem Mango-Lauchsalat an Joghurtsauce
dazu Wildreis 15,00 €

Skrei
In Olivenöl gebratener Winterkabeljau
an leichter Senfsauce
dazu gefüllte Wirsingköpfchen und Rosmarinkartoffeln 16,00 €

Asia Thunfisch
Medaillons vom Yellow-Fin im Sesammantel an Mangoschaum,
gegrilltem Thaispargel und Kartoffel-Wasabipüree 16,00 €

Dessert

Crème Karamell mit Krokanteis und Sahne 6,80 €

Mangomousse im Baumkuchenmantel 8,00 €

Trilogie vom Rahm-Eis mit frischen Früchten der Saison 6,00 €

<i>Vanilleparfait</i> auf marinierten Erdbeeren	6,80 €
<i>Apfelbeignets</i> mit rahmigem Vanilleeis und Cointreau-Sahne	6,50 €
<i>Gebackene Feigen</i> mit Zabaione und Tropical-Eis	7,50 €
<i>Obst - Spieß</i> im Teigmantel mit Buttermilch-Maracuja-Eiscreme	7,00 €
<i>Warmer Schokoladenkuchen</i> mit eingelegten Kirschen und Hövelszabaione	6,00 €
<i>Cocos Panna Cotta</i> mit Mangopüree und Hippengebäck	7,00 €
<i>Walnuss-Kürbiskernölparfait</i> an Portweinreduktion	7,50 €
<i>Gebackene Banane im Tempurateig</i> mit Honig an asiatischem Lichi-Sorbet	7,50 €
<i>Gorgonzolatörtchen auf Biskuit</i> mit Balsamico-Birnen umlegt	8,00 €
<i>Duett von der Tobleroneschokolade</i> an Beerenkompott und Schlagsahne	7,00 €
<i>Passionsfruchtsorbet</i> auf Erdbeercarpaccio	9,00 €
<i>Crème Catalana</i> mit eingelegten Orangenfilets	9,00 €
<i>Limonchellocrème</i> mit frischem Erdbeersalat	8,00 €



Buffets zu jedem Anlass



Buffet Lünen

*Schinken mit Melone
Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Remouladensauce
Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gemüsesalat
Salate vom Wochenmarkt
mit dreierlei Dressings
rustikaler Brotkorb mit Butterrosen*

Herzhaftes Linsensüppchen mit Rauchfleisch

*Gefüllte Rinderroulade
mit Sahnepüree, und Erbsen und Möhren*

Frische Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne

*Pro Person 27,50 €
(ab 30 Personen)*

Buffet Harlekin

*Makrelenfilets mit Pfeffer-Zwiebel-Paprika
und Preiselbeersahne*

*Matjes „Hausfrauen Art“
mit Apfel- und Zwiebelringen*

*Kleine Frikadellen mit Pommery-Senf
Kleine Schnitzel mit Eier -und Kartoffelsalat*

*Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressing
Brotkorb mit Butterrosen*

Lauchcrèmesuppe mit Schinkenstreifen

*Honiggrillschinken mit Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln*

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Herrencrème mit Rum verfeinert

*Pro Person 27,50 €
(ab 30 Personen)*

Winter Buffet

Duett von Pangasius und Zander mit Kräutersauce

Rieslingpastete mit Cumberland sauce

Putenbrustmedaillons mit Früchten garniert

Pfälzer Schlachtplatte mit eingelegtem Gemüse

Kleine Frikadellen mit Pommery Senf

Salatbuffet aus der Ingelheimer Rhein-Ebene

*Gurken-, Kraut-, Rettich-, Radieschen- und Karottensalat
sowie Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Kräutern,
gehacktem Ei, Speck und Brotwürfeln*

*Rheinisches Kartoffelrahmsüppchen
mit grober Fleischwurst*

*Pfälzer Spießbraten mit Specksauce
dazu Rahmwirsing und Kartoffelgratin*

*Rhein-Hessischer Entenbraten mit Traubensauce
dazu Apfel-Rotkohl und Schwenkkartoffeln*

Rhein-Zander mit Rieslingsauce und Langkornreis

Weinschaumcrème mit Birnen-Vanillergout

Pumpnickelmousse mit Sauerkirschen

Mousse vom Weinbergpfirsich

*Pro Person 31,00 €
(ab 30 Personen)*

Grillbuffet

Gegrilltes Gemüse mit Aioli

*Tomate Mozzarella, Eismeergarnelen mit Früchten
und Limonen-Joghurtsauce*

Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Oliven

*Buntes Salatbuffet „Am Stadtpark“
mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings,
dazu Kartoffelsalat und Cole Slawsalat
Baguette mit Butter*

Auswahl von marinierten Steaks vom Grill

- *Rinderhüftsteak*
- *Schweinenackensteak*
- *Putensteak*
- *Rostbratwurst*
- *Lachsfilet in Folie*
- *Garnelen-Gemüsespieß*

dazu verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Beilagen: *Champignonköpfe, Maiskolben, Grilltomaten,
Baked Potatoes, Kartoffelwedges und Rosmarin-Kartoffelspieß*

*Eisstation mit Eisspezialitäten
nach Ihrer Wahl
mit dreierlei Fruchtsaucen*

*Pro Person 38,00 €
(ab 30 Personen)*

Verlobungs- Buffet

*Geräucherte Makrelenfilet mit Honig-Senf-Dillsauce
Forellenfilets aus dem Wacholderrauch an Preiselbeersauce
Stremel-Lachs an Sahnemeerrettich
Trilogie von Atlantik-Shrimps:
Klassisch, mediterran und asiatisch
Fleischpastete an Sauce Cumberland
Tranchen vom Putenbrustmedaillon mit Früchten garniert
Buntes Salatbuffet der Saison mit zweierlei Dressings
Korb mit verschiedenen Brot- und Buttersorten*

*Mulligatawny:
Gebundene Geflügelcrèmesuppe mit Früchten*

*Gefüllte Kalbsbrust mit Basilikumsauce,
Vichykarotten und gratinierten Kartoffelscheiben*

*Geschnetzeltes vom Putenbrustfilet in Apfel-Calvadosrahm
mit Mandelbrokkoli und Kräuterspätzle*

*Gebratener Butterfisch mit Shrimps und Sauce Choron
dazu Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln*

*After Eight Mousse mit Zartbitterschokolade
Cocos Mousse mit Batida de Coco
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Rotweinformousse mit Hippengebäck*

*Pro Person 31,00 €
(ab 30 Personen)*

Spezialitäten Buffet

aus dem Périgord

Französische Fleischpastete mit Sauce Cumberland

Geräucherter Lachs mit Dillsenfauce

Fischterrinen mit Kräutersauce

Putenbruststeaks mit Roquefort - Mousse und Früchten

Dreierlei Gemüseterrinen mit gegrillten Austernpilzen

Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings

Baguette und Salzbutter

Würzige Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons

Rinderbraten nach Art des Périgord

mit Trüffeln, Petersilie, Rosmarin in Madeirasauce,

grünen Böhnchen, Blumenkohl, feinen Erbsen,

Spargelspitzen und Kartoffelkroketten

Rote Meerbarbenfilets mit Weißweinsauce

auf Gemüsejuliennes mit Butterreis

Weißer und brauner Schokoladenmousse

Erdbeercrème mit Kirschwasser - Gelée

Gestürzte Karamellcrème

Madeleines mit Orangensauce

Pro Person 32,50 €

(ab 30 Personen)

Buffet „Am Stadtpark“

*Variation von geräuchertem, gebeiztem und pochiertem Lachs
Shrimps auf halbem Pfirsich mit Cocktailsauce
Ananasschiffchen mit Geflügelsalat
Matjesvariation „Am Stadtpark“
Gefülltes Schweinecarré mit Armagnac-Pflaume
Parmaschinken mit Melone
Röllchen von der Putenbrust mit Waldorfsalat
Reichhaltige Salatauswahl mit dreierlei Dressing
Brotkorb mit Butterrosen*

Festtagsuppe

*Schweinefilet-Medaillons in Café de Parissauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelkroketten*

*Saltimbocca von der Pute mit Jus,
Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Zarte Lachschnitte in Weißweinsauce
mit Blattspinat und Basmatireis*

*Eisbombe „à la Traumschiff“
mit Feuerwerk und frischem Obstsalat*

*35,00 € pro Person
(ab 30 Personen)*

*Internationale Käseauswahl
6,00 € pro Person*

Buffet Bella Italia

Anti-Pasti mit Aioli

*Italienischer Landschinken an Rucola
und Galiamelone*

*Mozzarellakugeln an Kirschtomaten
mit frischem Basilikum*

Tortellinisalat in Käsesauce und Gemüsestreifen

Spirellisalat in Vinaigrette und Kräutern

„Vitello Tonato“ an Thunfisch-Kapernsauce

*Gegrillte Pangasius- und Sardinenfilets
in Tomatensauce*

Jahreszeitliche Salatbuffet mit dreierlei Dressings

Ciabatta mit Olive

Hausgebackenes Hefebrot mit Pecorino

Paprikacrèmesuppe mit Sahne und frittiertem Salbei

*Piccatta alla Milanese an Tomatensauce
mit Mandelbrokkoli und gelben Tagliatelle*

*Geschmorte Lammkeule in Thymianjus
mit grünen Böhnchen und Pesto Gnocchi*

*Gebackene Lachsschnitte mit Chili und Rosmarin
an Peperonata und Kräuterrisotto*

Cappuccinocrème mit Amarettosauce

Stracciatellamousse mit Amarettinis

Tiramisu

Frischer Obstsalat

Pro Person 31,00 €

(ab 30 Personen)

Schlemmer- Buffet

*Lachspraline mit Kräuterschmand
Garnelen im Knuspermantel mit Knoblauchdip
Lammbällchen mit Schafskäsefüllung und roter Pestosauce
Parmaschinken auf Grissinistange
Bruschetta mit Parmesan gratiniert*

Tomatencrèmesuppe mit „Gordons Gin“ verfeinert

*Roastbeef am Stück gebraten, Rotwein - Scharlottensauce,
Böhnchen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

*Zanderstreifen in Butter gebraten mit Gemüserauten,
Noilly Prat Sauce, Gnocchi*

*Frische Früchte mit cremigem Vanilleeis
Zitronen - Biskuit -Rolle mit Himbeermark
Latte - Macchiato - Mousse*

*Pro Person 38,50 €
(ab 30 Personen)*

Buffet Verdi

Blaufelchen gefüllt mit frischen Kräutern

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

Mild geräucherter Aal und Heilbutt

Variation von Edelfischterrinen

Verschiedene Melonen mit spanischem Serrano-Schinken

Trüffelpastete mit Cumberland sauce

Brotauswahl und Butter

Geflügelsalat Bombay

Waldorfsalat

Blattsalate mit Croûtons und Sprossen

Grönländer Shrimpsalat mit Cocktailsauce

Salat von Lauch, Sherrytomaten,

Mozzarellakugeln und Basilikum

Klare Oxtail mit Chesterstange

Ganzes Rinderfilet an Steinpilzrahm

mit Kaiserschoten, Möhren mit Grün

und tournierten Kartoffeln

Pochierter Seeteufel in Champagnersauce

mit Blattspinat und zweifarbigem Reis

Bunter Obstsalat

Weißer und brauner Schokoladenmousse

Mascarponecrème mit marinierten Feigen

Eispyramide von Amaretto-, Stracciatella- und Campari - Eis

Pro Person 41,00 €

(ab 30 Personen)

Käseauswahl vom Brett, Brötchengebinde, Holzofenbrot

und Landbutter Pro Person 6,00 €

Buffet Toscana

*Gebratene Garnelen in Olivenöl
Italienische Wurstspezialitäten:
Prosciutto, Mortadella, Salami alla Caprese
und Bresaola
Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Muscheln, Shrimps
und Kalmar in Kräuteröl
Duett von gefüllten Pepperonis und Paprikas in Aioli
Lachsmedaillons mit Pesto Genovese gratiniert
Ciabatta mit Oliven
Hausgebackenes Hefebrot à la „Sfincione“
mit Zwiebeln und Rauchschinken
Italienische Blattsalate mit Gorgonzola -
und Balsamicodressing*

Rucolacrèmesuppe mit Krabbenchip

*„Osso-Bucco“ vom Kalb in Rosmarin - Marsalajus
mit Speckböhnchen und Kräuterkartoffelgratin*

*„Saltimbocca“ von der Pute an Arrabiatasauce
mit bunten Farfalle - Nudeln und Peperonata*

*Meerbarbenfilets an Pinot-Grigosauce
mit Artischocken-Olivengemüse
und flambierten Fettucini
aus dem Parmesanleib*

*Latte Macchiatomousse im Glas
Mascarponecrème mit Amaretto verfeinert
Panna-Cotta im Glas
mit Honig-Zabaioneschaum
Frische aufgeschnittene Früchte*

Pro Person 36,00 € (ab 30 Personen)

„Fit for life“ Buffet

Putenröllchen mit Blattspinat und Schafskäse gefüllt

Gedünstete Fischfilets mit Pesto

Mit Kräuterquark gefüllte Zucchini

Tomate gefüllt mit Gurkensalat

Bunte Blattsalate, Rohkostsalate und Sprossenbar

mit Balsamico – und Joghurtdressing

Gemüsesticks (Staudensellerie, Paprika, Karotten)

mit würzigen Dips

Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe

mit Gemüsewürfeln

Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kernen

Sojasprossen – Gemüsepfanne

Pikant gewürzt mit Geflügelstreifen

Vollkornnudellasagne mit Mangold-Karottengemüse

Doradenfilets im Cornflakesmantel gebacken

mit Petersilienrisotto

Gegrillter Tofu mit hausgemachtem Pesto

Himbeerquarkspeise

Joghurtterrine auf Limonensaucenspiegel

Müsli von frischen Früchten im Kokoscrêpe

mit Ahornsirup

Hafermuffins mit Blaubeerengrütze

Pro Person 30,00 €

(ab 30 Personen)

Buffet Hamburg

*Salate der Saison mit Himbeervinaigrette,
Wallnuss-Balsamicodressing, Croûtons und Sprossenbar
Ganzer gefüllter Hecht mit Sahnemeerrettich,
Flusskrebssalat in Calvadosdressing
Aalfilet auf Pumpnickeltalern mit Honig-Senf-Dillsahne
und Ketakavier garniert
Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi-Kräutercrème mariniert
Duette von Orangen- und Grappe gebeiztem Lachs
an Orangen-Kumquatschaum
Poulardenbrust „Supreme“ gefüllt mit Pfifferlingsragout
an Curry-Honigcrème
Charantéemelon-Schiffchen mit herzhaft geräuchertem Parmaschinken
und eingelegten Feigen
Roastbeef rosa gebraten an Sauce Tartar
Medaillons von Schweine- und Rinderfilet mit Waldbeeren*

*Lachscrèmesuppe
mit Zanderklößchen*

*Im Ganzen gebratener Kalbsrücken am Buffet tranchiert
mit gebratenen Waldpilzen, dazu Schupfnudeln und Mandelbroccoli*

*Perhuhnbrust an Grand Manier-Sauce
mit Romanescoblüten und Dauphine Kartoffeln*

*Seeteufelfilet auf Safranschaum
mit glacierten Kohlrabischiffchen und tomatisiertem Wildreis*

*Fränzösische Käseauswahl mit Feigensenf, Partybrötchen, Baguette,
und Brotvariation mit Kräuter-, Tomaten- und gesalzener Butter
„Petit fours“ kleine Pralinen aus der Pâtisserie
Obstspieße mit Schokoladenbrunnen
Windbeutel mit Vanille- und Schokocrème*

Pro Person 55,00 € (ab 30 Personen)

Buffet Düsseldorf

*Bunte Salatkomposition an Joghurt-Kräuterdressing und Waldbeervinaigrette
mit Croûtons und Sprossenbar*

*Ganz gefüllte Lachsforelle garniert mit Sahne-Meerrettich
und Flusskrebsschwänzen*

*Gebeitzter Thunfisch an Wasabi-Kräutercreme
Black Tiger Garnelen im Kartoffel-Tempurakleid
an Balsamico-Schalottenkonfit*

*Entrecôte von der Knochenkrone und Sauce Tartar
Charantée Melone mit mild geräuchertem Schwarzwälder Schinken
Anti Pasti-Variationen von eingelegtem Gemüse
in Knoblauch-Kräuteröl*

Hummercreme mit Nordseekrabben

*Rosa gebratener Lammrücken, am Buffet tranchiert,
auf einer Sauce Provencale mit Ratatouille und Nusskartoffeln*

*Seezungenröllchen auf Champagnerschaum
mit tounierten Zucchini und Kräutergnocchi*

*Medaillons vom Rinderfilet in Portweinjus
mit Dauphine Kartoffeln und Bohnenbündchen*

*Französische Käseauswahl mit Brot, Butter,
Partybrötchen und Feigensenf
Champagnercreme mit karamellisierten Kirschen
Nougat Lasagne
Frischer Obstsalat*

*Pro Person 48,00 €
(ab 30 Personen)*

Exklusiv Buffet

*Flusskrebssalat mit Tomaten - Concassé
Gänseleberterrinen im Baumkuchenmantel
Ganzer geräucherter Lachs an Apfelmeerrettich
Lachstartar auf Schwarzbrot-Canapés
Datteln & Pflaumen im Speckmantel
Wildgeflügelpastete an Preiselbeerconfit
Tranchen vom Loup de Mer an Kräuter-Crème fraîche mit Kaviar
Gegrillte Schweinefiletmedaillons
mit Saint - Albrey - Kruste
Tranchen von der Maispoulardenbrust
mit Bresso und Früchten garniert
Röllchen vom rosa Rinderrücken
mit Waldorfsalat-Füllung
Gefüllte getrocknete Feigen
Baguette, Brioche und Zwiebelbrot
mit Butterrosen*

*Bouillabaisse
und
Elsässer Zwiebelsuppe mit Croûtons*

*Jungschweinsröllchen in leichter Dijonsenf Sauce
dazu Trüffel - Kräuter - Quiche*

*Lammrücken in Pistazienkruste an Rosmarinjus
dazu Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

*„Coq au vin“
in Weißwein geschmortes Bressehuhn
dazu Pastinaken-Lauchsatée
und Pommes Risolettes*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Himbeer-Cassissauce
dazu Feigenrotkohl und Pommes Dauphine*

*Gedünstetes Steinbuttfilet in Pernod Sauce
dazu Rahmmangold und Wildreis*

*Rotweibirnen an Bourbon-Vanillesauce
und Portweineis
Mousse au chocolat
Mousse au chocolat blanc
Crème Caramel
Charlotte von Maracuja und Granatapfel
Apfel-Birnentarte mit Mandelkrokant
Charlotte Royal mit Himbeersauce*

*Käseauswahl vom Holzbrett
mit Trauben und Feigensenfsauce*

*Pro Person 65,00 €
(ab 100 Personen)*

Kaffee und Kuchen

Heißgetränke und Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee / Kaffee Hag	1,70 €
Glas Tee	1,90 €
Tasse Schokolade mit Sahne	2,10 €
Tasse Cappuccino	2,30 €
Tasse Espresso	1,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Café au lait (Kaffee mit geschäumter Milch)	2,80 €

Kuchenauswahl

Oma's Landkuchen „Apfel“	3,50 € / Stück
Krosser Mürbeteigboden, darauf saftige Rührteigmasse mit aufgelegten, eingesunkenen Apfelstücken, bestreut mit Mandelstiften.	
Oma's Landkuchen „Pflaume“	3,50 € / Stück
Oma's Landkuchen „Kirsche“	3,50 € / Stück
Oma's Landkuchen „Käse-Aprikose“	3,50 € / Stück
Oma's Landkuchen „Blaubeere“	3,50 € / Stück

Torten

Frankfurter Kranz	4,00 € / Stück
Herrencrème	4,00 € / Stück
Aida	4,00 € / Stück
Zitronen Mango Torte	4,00 € / Stück
Kiwi Sahne Torte	4,00 € / Stück
Mandarinen Sahne Torte	4,00 € / Stück

Waffeln

Frisch gebackene Waffeln nach altem Familienrezept mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne	4,00 € / Stück
--	----------------

Zu Ihrem Cocktail-Empfang empfehlen wir:

Canapées auf ofenfrischem Baguette

<i>mit</i>	<i>Gekochtem Schinken Salami Bresso Camembert</i>	<i>je Stück</i>	<i>1,50 €</i>
<i>mit</i>	<i>Tatar Roastbeef Kalbsbraten Shrimps mit Dill Forellenfilet Bündnerfleisch</i>	<i>je Stück</i>	<i>2,20 €</i>
<i>mit</i>	<i>Räucherlachs Gänseleberparfait Aal Scampi</i>	<i>je Stück</i>	<i>3,20 €</i>

Kleine Knabbereien

<i>Käsegebäck, Oliven und Erdnüsse als Portion</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Frische Salzmandeln (100g)</i>	<i>6,00 €</i>

Warme Snacks

<i>• Datteln mit Speck</i>	<i>1,20 €</i>
<i>• Kurpflaume mit Speck</i>	<i>1,20 €</i>
<i>• Fleischbällchen in pikanter Sauce</i>	<i>1,10 €</i>
<i>• Lachspraline im Partylöffel</i>	<i>1,40 €</i>
<i>• Mini-Spinatstrudel</i>	<i>1,90 €</i>
<i>• Bruschetta mit Tomate und Zucchini</i>	<i>1,30 €</i>
<i>• Mini-Pizza</i>	<i>2,00 €</i>
<i>• Samosa (Asiatische Teigtaschen, vegetarisch)</i>	<i>2,00 €</i>
<i>• Mini-Mozzarella mit Kirschtomate</i>	<i>1,80 €</i>
<i>• Puszta-Lammspießchen</i>	<i>3,50 €</i>
<i>• Gebackene Hummerkrabbenschwänze (60g)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>• Filet-Spießchen (100g)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>• Grissini mit Parmaschinken</i>	<i>3,80 €</i>

Italienischer Imbiss

- *gebackene Mozzarellasticks* 1,00 €
- *Bruschetta mit Tomate und Olive* 1,20 €
- *Ciabatta mit Melone und Parmaschinken* 1,90 €
- *Bruschetta mit Rucola und Coppa di Panna* 1,90 €
- *Grissini mit Parmaschinken* 3,80 €
- *Anti Pasti (getrocknete Tomaten, Zucchini, Aubergine etc.)* 1,90 €
- *Fleischbällchen in pikanter Sauce* 1,10 €
- *Garnelen im Backteig mit Knoblauchdip* 2,50 €
- *Kleine Pizzabrötchen und Oliven* 1,00 €
- *Pikante Minis (Plunderteig mit Käse-, Paprika- oder Salamifüllung)* 1,10 €

Französischer Imbiss

- *Quiche Lorraine* 2,00 €
- *Canapées mit Roquefort* 2,50 €
- *Canapées mit gebratener Maispoularde und Früchten* 2,50 €
- *Elsässer Flammkuchen* 2,00 €
- *Kleine Blätterteigpasteten mit Schneckenragout* 2,50 €
- *Pflaume im Speckmantel* 1,00 €
- *Mini-Crêpes mit Schinken und Käse* 1,80 €
- *gebackene Champignons mit Kräuter-Crème-fraîche* 1,00 €
- *Lachspraline* 2,20 €
- *Mini-Spinatstrudel* 1,90 €
- *Mini-Butter-Croissant mit Frischkäsefüllung* 1,40 €

Getränkpreise (auszugsweise)

Aperitifs

Riepe's Hauscocktail: frisch gepresster Blutorangensaft
mit mallorcinischem Orangenlikör und Sekt verfeinert 5,90 €

Sekt, Hausmarke

„Riepe's Privat Cuvée Langenbach“ 0,1l 3,60 €
0,75l 21,00 €

Prosecco Del Veneto 0,1l 3,60 €
0,75l 21,00 €

Alkoholfreie Getränke

S. Pellegrino 0,75l 5,90 €

S. Pellegrino Acqua Panna Still 0,75l 5,90 €

Coca Cola, Fanta, Spezi, Sprite

Coca Cola light 0,33l 2,20 €

Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-,

Trauben- und Tomatensaft 0,2 l 2,10 €

Unsere Biere

Pils vom Fass 0,3 l 2,40 €

Hövels Original Bitterbier 0,3 l 2,40 €

Clausthaler herb, alkoholfrei 0,33l 2,40 €

Schöffhofer Hefeweizen 0,5 l 3,60 €

Spirituosen 2cl

De Kuyper Bessen Genever 1,50 €

Baileys Irish Cream 2,00 €

Molinari Sambuca 2,20 €

Ouzo Molinari 2,20 €

Fernet Branca 2,00 €

Jägermeister 2,00 €

Amaro Ramazotti 4 cl 4,00 €

Grappa di Chardonnay del Trentino 4,60 €

Grappa Moscato di Castello 6,40 €

Fürst Bismarck-Fürstlicher Kornbrand 1,80 €

Jubiläums Aquavit 2,20 €

Linie Aquavit 2,20 €

Malteser Kreuz Aquavit 1,80 €

Moskovskaya Wodka 2,20 €

Schladerer Williams-Birne 2,50 €

Bacard i 2,00 €

Jim Beam Whiskey 6,00 €

Stand der Preise: November 2009; Preisänderungen vorbehalten.