



*wo Gäste zu Freunden werden.*

# *Adventliche Menü- und Buffetvorschläge 2018*



*Ringhotel Drees  
Hohe Straße 107, 44139 Dortmund  
☎ 0231 – 12 99 0  
[www.riepe.com](http://www.riepe.com)  
[drees@riepe.com](mailto:drees@riepe.com)*

*Unsere adventlichen Menüs werden mit Laugengebäck, Stangenbrot oder Nussbrot serviert. Dazu reichen wir Butterrosen, Kräuter-Crème fraîche oder Thymian-Griebenschmalz.*

### **Menü 11**

<i>Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Lachstatar &amp; Meerrettich-Melonen-Dip</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Rinderfilet, sous vide gegart Burgunder-Schalotten-Sauce Bohnenwickel &amp; Rosmarinkartoffeln</i>	<i>EUR 26,00</i>
<i>Lockerer Grießflammerie mit Himbeeren</i>	<i>EUR 7,00</i>

### **Menü 12**

<i>Linsensalat mit Wildkräutern geräuchertes Forellenfilet</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Kalbsfilet mit Morchelsauce Mandelbroccoli &amp; Kartoffelkuchen</i>	<i>EUR 22,00</i>
<i>Kardamom-Mousse mit Gewürzorange</i>	<i>EUR 6,50</i>

### **Menü 13**

<i>Lachs-Carpaccio mit Zitronenöl winterliche Blattsalate mit Walnüssen &amp; Trauben</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit Truthahn-Saté</i>	<i>EUR 6,00</i>
<i>Hirschmedaillon auf Pfifferlingsauce Rosenkohl und Krokette Williamsbirne mit Cranberrys</i>	<i>EUR 24,00</i>
<i>Christstollen-Parfait mit warmen Pflaumenkompott</i>	<i>EUR 7,00</i>

### **Menü 14**

<i>Kastaniencremesüppchen mit Weißwein</i>	<i>EUR 6,00</i>
<i>Sauerbraten vom Wildschwein Lebkuchensauce Rosenkohl &amp; Serviettenknödel</i>	<i>EUR 22,50</i>
<i>Waldbeer-Mascarpone-Lasagne</i>	<i>EUR 5,50</i>

### **Menü 15**

<i>Mild geräucherte Entenbrust auf Chiccorée-Salat &amp; Rucola Granatapfelvinaigrette</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Wirsing Rotwein-Schalotten &amp; Meersalzkartoffeln</i>	<i>EUR 18,50</i>
<i>Glühweingrütze mit Wintereis</i>	<i>EUR 6,50</i>

***Sterntaler Buffet***  
*(ab 20 Personen)*

*35,00 € pro Person*

***Suppe – serviert***

*Gänsesüppchen mit Nuss-Sahne*

\*\*\*

*Simmentaler Roastbeef mit Schwerter-Senf-Remoulade*

*Anti-Pasti-Variation*

*Winterliche Blattsalate*  
*Granatapfel-Vinaigrette*  
*Croutons und Kürbiskerne*

*Geräuchertes Forellenfilet*  
*auf süß-sauren Belugalinsen*

*Brotauswahl mit Butter & Apfel-Griebenschmalz*

\*\*\*

*Klassischer Gänsebraten am Buffet tranchiert*  
*Rosenkohl & Rotkohl*  
*Kartoffelklöße*

*Frischlachsfilet auf Lauchgemüse*  
*Cranberry-Limetten-Sauce*  
*Meersalzkartoffeln*

\*\*\*

*Printen-Tiramisù mit Schattenmorellen*  
*Glühweingrütze mit Vanillesauce*  
*Internationale Käseauswahl mit Feigensenf*

***Christkindl Buffet***

*(ab 20 Personen)*

*39,00 € pro Person*

*Krebsschwanzcocktail  
mit Ananas und Thai-Spargel*

*Mild geräucherte Entenbrust  
auf Chiccoréesalat & Rucola  
Granatapfelvinaigrette*

*Zucchini-Kartoffel-Puffer mit Lachstatar*

*Wildpastete mit Cranberry-Sauce  
Staudensellerie-Apfel-Salat*

*Gänsesülze mit Aprikosen-Rotkohl-Chutney*

*Brotauswahl mit Meersalzbutter*

*\*\*\**

*Schweinefilet am Buffet tranchiert  
Rum-Pflaumen-Sauce  
Speck-Rosenkohl & Brezenknödel*

*Gebratenes Wallerfilet auf Steinpilz-Wirsing-Ragout  
Butterkartoffeln*

*\*\*\**

*Lebkuchenmousse mit Beerenfrüchten  
Warme Bratäpfel mit Vanille-Schmand  
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf*

***All inklusive Adventsarrangement***  
*(gültig ab 20 Personen)*

*59,00 € pro Person*

*Wir gestalten Ihren Raum festlich mit Servietten, Tischwäsche, Kerzen,  
Menükarten und weihnachtlicher Dekoration.*

*Zur Begrüßung servieren wir Ihnen Riepe Privat Cuvée Langenbach  
Riesling Sekt, Orangensaft und Mineralwasser.*

*Zum Adventsbuffet bieten wir Ihnen Mineralwasser, Pils, Weißwein & Rotwein,  
Softdrinks und Kaffee mit Adventsgebäck.*

*Sie werden von unseren freundlichen Mitarbeitern betreut.*

*Dieses Arrangement ist zeitlich begrenzt auf 8 Stunden.*

***Unser Buffetvorschlag***

***Suppe - serviert***

*Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne*

*\*\*\**

*Geräucherter Hirschschenkel mit Staudensellerie-Apfel-Salat*

*Simmentaler Roastbeefröllchen mit feiner Gemüsefüllung*

*Ganze Meerforelle geräuchert & Graved Lachs  
Preiselbeer-Meerrettich & Honig-Senf-Sauce*

*Salate der Saison*

*Croutons und Kräuter*

*Granatapfel-Vinaigrette & feine Öle*

*\*\*\**

*Hirschedelgulasch mit Waldpilzen  
Rosenkohl & Walnuss-Spätzle*

*Lachsfilet auf Kenia-Böhnchen*

*Pinot Noir-Sauce*

*Meersalzkartoffeln*

*\*\*\**

*Warmer gefüllter Bratapfel mit Vanille-Schmand  
Kürbis-Honig-Parfait mit warmem Zimtpflaumenkompott*

**Unser Weihnachtsspecial**  
(ab 20 Personen)

52,00 € pro Person

*Gänseconsommé mit Kürbis-Ravioli*

\*\*\*

*Duett von Gänsebrust & Gänsekeule*  
*Apfelrotkohl, Thüringer Klöße*  
*Bratapfel mit Marzipan & Rosinen gefüllt*

**Getränke-Arrangement**

**Als Aperitif servieren wir Ihnen**  
*Riepe Privat Cuvée Langenbach Riesling Sekt*  
*Orangensaft*

**Zum Essen**  
*Hausweine, weiß & rot*

**Alkoholfreie Getränke**  
*Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta & Sprite*  
*Selters Mineralwasser*  
*Apfel- & Orangensaft*

**Biere**  
*Kronen Pils vom Faß*  
*Jever Fun, alkoholfrei*

**Heißgetränke**  
*Kaffee- und Teebar*

**Spirituosen**  
(Bitte wählen Sie eine der folgenden Sorten)

<i>Dortmunder Korn</i>	<i>Dortmunder Tropfen</i>
<i>Fernet Branca</i>	
<i>Wodka</i>	<i>Ramazotti</i>
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	<i>Williamsbirne</i>

*Das Getränke-Arrangement beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl und endet nach 6 Stunden. Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.*