



wo Gäste zu Freunden werden.

Adventliche Menü- und Buffetvorschläge 2020



Ringhotel Drees
Hohe Straße 107, 44139 Dortmund
☎ 0231 – 12 99 0
www.riepe.com
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-Rösti mit Lachstatar & Meerrettich-Melonen-Dip</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Rinderfilet Burgunder-Schalotten-Sauce Bohnenwickel & 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 & Kartoffelkuchen</i>	<i>EUR 22,00</i>
<i>Tiramisu mit Zimteis und Gewürz-Orangen</i>	<i>EUR 6,50</i>

Menü 13

<i>Lachs-Carpaccio mit Zitronenöl winterliche Blattsalate mit Walnüssen & Trauben</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Karotten-Ingwer-Suppe mit Entenbrust</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 Braten-Jus, Rosenkohl & Serviettenknödel</i>	<i>EUR 22,50</i>
<i>Waldbeer-Mascarpone-Schnitte mit Toffee-Eis</i>	<i>EUR 6,50</i>

Menü 15

<i>Mild geräucherte Entenbrust auf Chiccorée-Salat & Rucola Granatapfelvinaigrette</i>	<i>EUR 9,50</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Wirsing Rotwein-Schalotten & 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*

Kartoffel-Rösti 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)

65,00 € 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 Essen bieten wir Ihnen Mineralwasser, Kronen-Pils, Weißwein & Rotwein,
Softdrinks und Kaffee mit Adventsgebäck unbegrenzt.*

Sie werden von unseren freundlichen Mitarbeitern betreut.

Dieses Arrangement ist zeitlich begrenzt auf 8 Stunden.

Unser Vorschlag – ein Mix aus Menü und Buffet

Suppe - serviert

Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne

Geräucherter Hirschschenken mit Staudensellerie-Apfel-Salat

Simmentaler Roastbeefröllchen mit feiner Gemüsefüllung

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

*Salate der Saison
Crôutons und Kräuter
Granatapfel-Vinaigrette & feine Öle*

*Hirschedelgulasch mit Waldpilzen
Rosenkohl & Walnuss-Spätzle*

*Lachsfilet auf Kenia-Böhnchen
Pinot Noir-Sauce
Meersalzkartoffeln*

Dessert - serviert

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

Unser Weihnachtsspecial
(ab 20 Personen)

57,00 € pro Person

Gänseconsommé mit Kürbis-Ravioli

Duett von Gänsebrust & Gänsekeule
Apfelrotkohl, 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.