



Menü- Vorschläge

Die folgenden Menüpreise gelten ab einer Personenzahl von 6 Personen.

Es besteht selbstverständlich die Möglichkeit - das eine oder andere Gericht – auszutauschen, sowie die Menüs nach Ihren Wünschen anzupassen bzw. zu erstellen.

Da die Produkte speziell für Ihre Veranstaltung frisch eingekauft werden, ist es nicht möglich Bestellungen mit mehrere Einzelportionen anzunehmen.

- 1 - Blattsalate in Trauben- Nuss- Dressing mit gebratenen Champignons *** Forellenfilet pochiert mit Gemüsestreifen

auf Weißweinsauce

Putenröllchen mit Spinat und Käse gefüllt

auf Tomaten- Ragout

mit Thymiannudeln

Tannenhonig- Parfait

auf Holundersoße

Pro Person 24,60 €

- **2** - Geräucherter Lachs mit kleinen Reibekuchen, Senf- Dillsoße und Salat- Bouquet *** Liaison
von Grünkern und Wurzelgemüsen

Schweinefilet mit Kräuterpilzen gefüllt
auf Rotwein- Senfsoße
Wirsingköpfchen und Serviettenklöße

Beerenfrüchte in Weinschaum

Pro Person 25,90 €

- **3** - Kleiner Salat mit Kirschtomaten und Mozzarella in Basilikum- Dressing *** Sauerbraten
vom Lamm au
f Mandelsoße
mit Karottenocken
und Rosinenreis

Crêpes
in Orangen- Soße

Pro Person 26,20 €

- **4** - Eisbergsalat auf Raukedressing und Shrimps *** Knusprig gebratene Hausente auf
Orangen- Pfeffersoße
mit einem Risotto aus Wurzelgemüsen

Vanillecreme
auf Schokoladensoße

Pro Person 27,20 €

- **5** - Kräuterschaumsuppe mit Streifen vom Rauchlachs

*** Mixed Grill von Rind, Schweinefilet, Pute, Lamm und Leber auf Nahe- Rotweinsauce mit einem Gratin

aus Zucchini, Tomate und Kartoffel

Mousse von Zartbitterschokolade

auf Sauerkirschsoße

Pro Person 23,60 €

Gourmet Menü Amuse °°° Kleiner Salat mit Krebschwänze, Melone und Kirschtomaten °

°°

Schaumsuppe

von Waldpilzen

°°°

Gratin

von Lachs und Avokado

°°°

Rieslinsorbet

°°°

Filet vom Lammrücken

in Röstispäne gebraten,

auf Rotwein- Soße

umlegt mit Rübchen

°°°

Terrine von Rohmilchkäse

auf Birnensauce

°°°

Dessertvariation

mit Eis, Mous, Früchten usw.

Pro Person 39,60 €

Viele verschiedene Kleinigkeiten

Sie essen gerne - jedoch möchten Sie keine großen Portionen - alles zu viel - am liebsten nur probieren -

Dann ist dies genau das Richtige für Sie! Wir servieren Ihnen Kleinigkeiten von der Vorspeise bis zum Dessert.

Lassen Sie sich überraschen! So oft - und solange Sie möchten! Ab 5 verschiedenen Kleingerichten aufwärts - Preis pro Mini- Gericht 3,60 €

Hierzu passt hervorragend Winzersekt

Vegetarisch die gesunde Alternative

(Lacto-Vegetabil) Pimento- Schaumsuppe mit gerösteten Mandelblätter *** Karottenklößchen auf Petersiliensoße

Überbackene Aubergine
mit Tomate und Käse geschichtet
auf Rotweinsauce
an Champignon- Risotto

Ananas mit schwarzen Pfeffer gebraten
auf Minzjoghurt

Pro Person 24,60 €

(Ovo-Lacto-Vegetabil) Blattsalate mit Chicorée und Rauke, gebratenen Tofu, Kirschtomaten und Croutons

Wirsingköpfchen
mit kleinen gebratenen Zwiebeln
auf Waldpilzen
und Serviettenklößen

Kleine Pfannkuchen
mit Vanilleeis
auf Apfel- Zimt- Soße

Pro Person 20,80 €

Streng Vegetabil ist selbstverständlich auch möglich!

Auswahlmenü Feldsalat in Kräuter- Dressing mit gebratenen Champignons *** Rahmsuppe von geräucherten Forellen

Knusprig gebratene Hausente
in Orangen- Pfeffersauce,
Brokkoli und Bandnudel
oder
Kreuznacher Winzersteak

(von argentinischem Rindfleisch)
mit Zwiebel- Senf- Käsekruste
umlegt mit kleine gebratene Kartoffeln
oder
Spinat- Medaillons in Reismantel gebraten
auf Honig- Essigsoße mit Brokkolipüree
und Kürbisspalten

Drei mal Mouss von Schokolade

Pro Person 25,80 €

All unsere Suppen, und Soßen sowie die Gemüse- und Sättigungsbeilagen werden auf vegetarischer Grundlage hergestellt.

Wir verwenden kein Glutamat und keine Fleischauszüge, keine degenerierten Fette und Öle, sondern versuchen immer unsere Speisen so naturbelassen wie möglich herzustellen.

„Ihrer Gesundheit zur liebe!“

Reservierung unter:

Tel. 0671 // 25505 ab 18 Uhr

oder E-Mail hohmann@einsA.info

Bitte nennen Sie uns Änderungen der Personenzahl bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin.

Stornierung aus wichtigen Gründen ist nur bis zu einer Woche vor Veranstaltungsdatum möglich! Bei späterer Stornierung berechnen wir 40% des Menüpreises, da wir bei Bestellungen der Produkte, für Ihre Veranstaltung auch in Vorlage treten müssen. Dies gilt auch wenn sich die Anzahl der Personen verringert.

Nicht immer sind alle Produkte, die unseren Qualitätsanforderungen entsprechen auf dem Markt erhältlich. Wir halten uns vor diese mit Produkten gleichen Wertes auszutauschen.

Zahlung nach Rechnungserhalt wird nur vereinbart gegen eine Vorauszahlung von 50% des Menüpreises!

Rechnungsbelege mit ausgewiesener MwSt. senden wir Ihnen auf Wunsch innerhalb einer Woche nach Veranstaltung zu.

