

Menü- und Buffetvorschläge



**Spürbar
willkommen**

Herzlich willkommen!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchführen möchten und danken für das damit verbundene Vertrauen. Unser Ziel ist es, Ihren hohen Ansprüchen gerecht zu werden.

Zu einer gelungenen Feier oder Festlichkeit gehört selbstverständlich auch das passende Menü.

Unser Küchenteam verwöhnt Sie gerne mit einer reichhaltigen Auswahl an saisonalen und regionalen, frisch für Sie zubereiteten Spezialitäten.

Für Ihr Menü oder Buffet können Sie aus einer Vielzahl an Suppen, Hauptgerichten und Desserts wählen.

In dieser Bankettmappe haben wir einige Vorschläge für Sie zusammengestellt.

Für Ihre Veranstaltung oder Feier gestalten wir auch gerne gemeinsam mit unserer Küchenleitung eine passende Auswahl und wählen gemeinsam mit Ihnen aus unseren Vorschlägen das perfekte Menü aus.

Auch individuelle Wünsche setzt unser Küchenteam auf Ihre Bedürfnisse angepasst um, damit Ihre Feier bei uns ein unvergessliches Erlebnis wird.

Ob Familienfeier wie Hochzeit oder Erstkommunion, Tagung oder ein ganz anderes Event – für Ihre Feier und Veranstaltung sind Sie bei uns jederzeit **„Spürbar willkommen!“**.

Ihr Küchenteam



Menüvorschläge

Menü 1 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Gefüllter Schweinerückenbraten
mit Mischgemüse und Kartoffelplätzchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

15,50 € p. P.

Menü 2 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Kräutercremesuppe mit Röstbrotwürfeln

Schweinerückenmedaillons
mit Mozzarella und Tomaten überbacken
Zucchini Gemüse und Risotto

Vanillecreme mit Erdbeersauce

16,90 € p. P.

Menü 3 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Kartoffelrahmsuppe

Putenmedaillons in Champignon-Estragonsauce
mit glasierten Karotten und grünen Bandnudeln

Dunstbirne mit Vanilleeis

18,50 € p. P.

Menü 4 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Rahmsuppe vom Staudensellerie

Schweinefiletmedaillons in der Mandelkruste
auf Holundersauce mit Kartoffelkroketten

Salate der Saison

Vanilleparfait mit frischen Früchten

22,90 € p. P.



Menüvorschläge

Menü 5 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräuterklößchen

Zürcher Kalbsgeschneitztes mit Butterspätzle
Salate der Saison

Apfelstrudel mit Vanilleeis

24,90 € p. P.

Menü 6 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Tomatenkraftbrühe mit Quark-Basilikumnocken

Gedämpfte Lachsschnitte auf Wurzelgemüse in Dill-Senfsauce
mit Butterkartoffeln
verschiedene Blattsalate

Windbeutel mit Mokka-creme

24,90 € p. P.

Menü 7 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Lauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Gebratene Rehkeule in Preiselbeersauce
mit Rosenkohl und Mandelkroketten

Helle und dunkle Schokoladenmousse
mit frischen Früchten

28,90 € p. P.

Menü 8 ab 10 Personen auch als Buffet möglich

Rahmsuppe von Zuckerschoten

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste
mit Ratatouille und Kartoffelplätzchen

Salat von gemischten Früchten
mit Weinschaum

39,90 € p. P.



Buffet 1 ab 25 Personen

Passierte Kartoffelsuppe mit Majoran

Variation von Räucherfischen

Roastbeef mit Essiggemüse und Remouladensauce

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Schinken-Spargelröllchen auf Zucchini-Orangensalat

Putenmedaillons garniert mit exotischen Früchten und Currysauce

Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Krautsalat, Tomatensalat, Karottensalat, Gurkensalat

Auswahl von frischem Brot und Brötchen

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce

Glasierter Schweinerücken in Pfeffersauce

Gemüseauswahl

Butterspätzle, Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce

Fruchtsalat

Mousse von heller und dunkler Schokolade

31,90 € p. P.

Buffet 2 ab 25 Personen

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

Gekochter Tafelspitz in Kräutervinaigrette

Gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Streifen von der Putenbrust auf Waldorfsalat

Vitello Tonnato

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat

Auswahl von frischem Brot und Brötchen

Kalbsrückensteak mit Sauce béarnaise

Gedämpfte Lachsmedaillons in Weißweinsauce

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Butterreis

Salat von frischen Früchten

Bayrische Vanillecreme mit Erdbeerpüree

Haselnussmousse

34,90 € p. P.



Festliches Buffet ab 25 Personen

Grillbuffet „Klassik“ ab 10 Personen

Blätterteiggebäck zum Empfang

Steinpilzsuppe

Variationen von Räucherfisch (gebeizter Lachs, Forelle, Makrele)

Gebratene, lauwarmer Krabben mit Dip, Lachsmousse

roher Eifler Schinken, Sülze vom Tafelspitz, Vitello Tonnato

Diverse Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat

Brotbuffet mit Brotsonne und frischem Baguette

Variationen von Lachs und Zander auf Safranschaum

Schweinefilet mit Mozzarella und Tomaten überbacken

Zürcher Kalbsgeschneitztes,

Roastbeef frisch am Buffet aufgeschnitten mit Sauce béarnaise

Kartoffelgratin, Butterspätzle, Butterkartoffeln,

Kroketten und Pommes frites

Gemüseauswahl, Pilzauswahl

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse,

marinierte Erdbeeren, Biskuit-Rolle und Vanillecreme

49,00 € p. P.

Holzfüllersteak vom Schweinenacken

Rostbratwurst

Marinierte Hähnchenbrust

Speckkartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

Nudelsalat

Hausgemachter Krautsalat

Tomatensalat

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Pfeffersauce

Frische Brötchen

17,90 € p. P.



Grillbuffet „Würstchen“ ab 10 Personen

Knackige Käsewürstchen
Original Thüringer Rostbratwurst
Grobe Mettenden
Geflügelbratwurst

Speckkartoffelsalat
Nudelsalat
Hausgemachter Weißkohlsalat
Tomatensalat nach Art des Hauses

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl
Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Pfeffersauce
Frische Brötchen

15,90 € p. P.

Grillbuffet „Exklusiv“ ab 10 Personen

Holzfällersteak vom Schweinenacken
Marinierte Hähnchenbrust
Marinierter Schweinebauch
Rostbratwurst
Knackige Käsewürstchen
Grillchampignons
Buttermaiskolben

Speckkartoffelsalat
Nudelsalat
Hausgemachter Weißkohlsalat
Tomatensalat nach Art des Hauses
Waldorfsalat
Gurkensalat

Blattsalate der Saison mit Dressing nach Wahl

Senf, Ketchup, BBQ-Sauce, Pfeffersauce
Ofenfrisches Baguette

Obstspieße mit Schokoladensauce
oder Käseplatte mit Trauben

33,90 € p. P.



Vegetarische Auswahl

Gemüserahmsüppchen „Gärtnerin“
mit Frischkäsenocken und Kräutern

Apfel-Möhren-Suppe mit Pinienkernen und Sahnehaube

Gefüllte Grilltomate mit Safran-Gemüse-Reis und Mozzarella überbacken

Sauerkraut-Kartoffel-Reibekuchen mit Schnittlauchschnitz

Valess-Schnitzel mit Sauce béarnaise und geschmortem Lauch
auf Orangenbett

Gefüllte Zucchini mit Fetakäse auf Tomaten-Concasée

Kartoffelklöße mit Spinatrahm und Champignons überbacken

Tagliatelle mit Knoblauchspinat und Fetakäse

Spaghetti mit Gorgonzolarahm und Parmesan

Champignon-Spätzle-Pfanne mit Kräutern

Grillgemüse „Provenciale“

Für unsere vegetarische Auswahl erstellen wir Ihnen,
abhängig von Ihrer Buffetauswahl und der benötigten Menge,
gerne ein individuelles Angebot.

Verschiedenes

Halbe Brötchen belegt mit

Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, diverse Wurstsorten,
Salami, Schweinemetz, diverse Schnittkäsesorten, Camembert

Stück 1,80 €

Roastbeef, Schweinebraten, Räucherlachs, Forellenfilet

Stück 2,00 €

Canapés

Kochschinken mit Spargel, roher Schinken mit Cornichons
Roastbeef mit Meerrettich, Camembert mit Weintrauben
Räucherlachs, Krabbensalat, Schweinemedailon mit Kiwischeibe
Edelpilz-Käsecreme, Putenmedailon mit Mandarinenfilet

Stück 2,20 €

Warmer Imbiss

Minipizza, Nürnberger vom Grill, Mini-Hacksteak mit Senf,
Mini-Frühlingsrolle, Mozzarella-Sticks

p. P. 7,50 €

Gulaschsuppe mit Brötchen

p. P. 3,40 €





Freizeit- und Tagungshotel

Bitburger Straße 21
D-54673 Neuerburg

Tel. +49 (0) 65 64 96 090
Fax +49 (0) 65 64 96 09 66

info@euvea.de
www.euvea.de

