

**Frühling
Menü- und
Buffetvorschläge 2017
RODDERHOF**

Vorwort

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Hotel Rodderhof und damit für ein 3-Sterne-Superior-Hotel mit familiär geführter Gastlichkeit interessieren.

Unser Bestreben ist es, für Sie und Ihre Gäste eine erfolgreiche Veranstaltung gemäß Ihren individuellen Wünschen auszurichten. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen ersten Überblick über das Hotel Rodderhof.

Diese Informationen bieten Ihnen einen Einblick in unser Haus und werden Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen.

Für Ihre Feiern stehen mit unserem Saal Laurentius eine Räumlichkeit mit 90qm, modernster Technik und Ausstattung, sowie angeschlossenem Barbereich, kleinen Zusatzräumen und privater Aussenterrasse bereit.

Planen Sie darüber hinaus eine Tagung oder ein Seminar, dann lassen wir Ihnen selbstverständlich auch unsere ausführliche Tagungsmappe zukommen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung bis ins kleinste Detail behilflich.

Für alle Fragen und Informationen steht Ihnen unser Team täglich unter Telefon 02641 / 399-0, per Telefax 02641 / 399-0 oder Email hotel@rodderhof.de zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Rodderhof

Ihre Familie Hempen & Mitarbeiter

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menüs, die Ihnen die Auswahl leichter machen soll.

Sie können sich Ihr Menü selbstverständlich auch selber aus den Vorschlägen zusammenstellen.

Wir bitten Sie jedoch, sich möglichst für ein festes Menü zu entscheiden.

Wir behalten uns Änderung der Menü- und Buffetvorschläge vor.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und viel Spass.

Menü 1

Lauchcremesuppe mit Garnele
7,50 €

* * *

Schweinefilet im Speckmantel
an Pfefferrahmsauce
dazu Wokgemüse und Kartoffelmaccaille
17,00 €

* * *

Vanilleparfait
mit Orangen-Balsamicoeis
6,50 €

3-Gang Menü € 29,50 pro Person

Menü 2

Tomaten-Basilikumcremesuppe

6,00 €

* * *

Filet vom Lachs mit Ingwerkruste

an Limettensauce,

dazu Blattspinat und Tomatenrisotto

18,00 €

* * *

Teramisu

6,00 €

3-Gang Menü € 28,50 pro Person

Menü 3

Klare Tafelspitzboullion
mit Pfannkuchenstreifen

5,00 €

* * *

Kalbsschnitzel „Wiener Art „
dazu frischer Stangenspargel
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln

20,50 €

* * *

Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachtem Vanilleeis

6,00 €

3-Gang Menü € 30,00 pro Person

Menü 4

Serranoschinken & Melonensalat

an altem Balsamico

11,50 €

* * *

Ahrtaler Kräuterschaumsüppchen

5,50 €

* * *

Filet vom Weiderind an Rosmarinjus

dazu Strauchbohnen in Rahm

und Kartoffelgratin

24,50 €

* * *

Mousse von dunkler Schokolade

mit hausgemachtem Erdbeersorbet

6,00 €

4-Gang Menü € 46,00 pro Person

Menü 5

Salat von grünen Spargel
mit Knoblauchcroutons & Schnittlauch-Creme fraîche
10,00 €

* * *

Schaumsuppe von Frühlingslauch
mit Blutwurstravioli
5,00 €

* * *

Maishähnchenbrust kross gebraten mit Currysauce,
dazu Zucchini Gemüse und Dauphinekartoffeln
16,50 €

* * *

Karamellisiertes Vanillecremetörtchen
mit Rhabarberkompott
6,50 €

4-Gang Menü € 36,50 pro Person

Menü 6

Gebratene Garnelen in Mediterraner Tomatensauce,
mit Salat von Jungem Lauch und Ananas

13,00 €

* * *

Schaumsuppe von roter Beete

5,00 €

* * *

Scheibe vom La morocha Rinderrücken,
mit Honig-Schalottenjus

dazu junger Wirsing und Kartoffelblini

20,50 €

* * *

Hausgemachtes Schokoladensorbet,
mit Cookiessauce und Birnenkompott

6,50 €

4-Gang Menü € 43,50 pro Person

Buffet-Vorschlag I

Duett vom Lachs (Lachsterrine und Graved Lachs)

mit Honig-Senfsauce

Tafelspitztörtchen mit Meerrettichsauce

und Ziegenkäsebällchen mit frischem Rosmarin

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten

dazu diverse Dressings

Roastbeef vom Argentinischen Jungbullen mit Sauce Bernaise

dazu Wokgemüse und Kartoffelspeckgratin

Kleine Kalbsschnitzel

mit Spargelragout und Rauchigem Kartoffelpüree

Rhababerkompott mit Joghurt-Limettensauce

und

Weißes Schokoladenmousse mit Maraschino Erdbeeren

Buffet € 45,50 pro Person

Buffet-Vorschlag II

*Roastbeef Rosa gebraten mit eingelegten Kirschtomaten
und Sauce Remoulade*

*Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig Vinaigrette
und Frühlingskräutern*

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und altem Balsamico

*Salatbuffet mit Rohkostsalaten und marinierten Salaten
dazu diverse Dressing*

*Schweinefilet im Speckmantel mit Thymiansauce
Lachsfilet mit Orangenkruste und Weißweinsauce
dazu Blumenkohl, Rahmspinat
gratinierte Kartoffeln und Pilzrisotto*

*Beerengrütze mit Vanillesauce
und
Frische Erdbeeren mit Pannacotta*

Buffet € 42,50 pro Person