

Menüvorschläge
RODDERHOF
Herbst/Winter 2017

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 Hempfen & Mitarbeiter

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

Sie können sich Ihr Menue 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

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernöl

* * *

Wildschweinrücken mit Spätburgunderjus
dazu Rahmwirsing, glasierte Maronen und Haselnussspätzle

* * *

Törtchen von weißer Schokolade
mit Burgunderpflaumen

3-Gang Menü € 35,50 pro Person

Menü 2

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

* * *

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce,
Dazu glasierte Maronen,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

* * *

Gâteau von der Abate Birne
und Edelbitterschokolade

3-Gang Menü € 28,50 pro Person

Menü 3

Waldpilzconsomme
mit Kräuterklößchen

* * *

Gebratenes Zanderfilet, dazu Monschauer Senf Sauce
und Wurzelgemüserisotto

* * *

Apfelstrudel
mit Crème Vanilleeis

3-Gang Menü € 27,00 pro Person

Menü 4

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit warmem Foccatibrot
und Rucolasalat

* * *

Wildconsomme mit Kürbisravioli

* * *

Rinderrücken mit einer Rotwein-Chalotten-Kruste
dazu Rahm-Spitzkohl
und Maccairekartoffeln

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Gewürzorangen-Kompott

4-Gang Menü € 38,00 pro Person

Menü 5

Wildterrinen mit Kürbis-Crème-Brûlée
und winterlichem Salat

* * *

Tafelspitzboullion
mit Flädlestreifen

* * *

Rosa gebratene Entenbrust mit eigener Jus,
dazu Wirsingbällchen
und Kartoffelpüree

* * *

Spekulatiusparfait
an Rotwein-Kirsch-Kompott

4-Gang Menü € 37,50 pro Person

Menü 6

Apfel-Selleriecremesuppe

* * *

Duett von Edelfischen

gebratenes Zanderfilet und Lachsfilet

an Pernodsoße

dazu Pinienkernspinat

und Kürbis-Kartoffel-Püree

* * *

Pfefferkirschen

mit weißem Schokoladenauflauf

3-Gang Menü € 31,50 pro Person

Menü 7

Weinkrautsuppe mit Blutwurst

Schweinefilet im Speckmantel

mit Monschauer Senf Jus

dazu Wirsinggemüse und Maccaire Kartoffeln

Burgunderzwetschgen mit Crème Vanilleeis

3-Gang Menü € 27,00 pro Person

Menü 8

*Kross gebratenes Zanderfilet
mit Feldsalat und Kartoffeldressing*

Feurige Maronensuppe

*Maispoulardenbrust mit Serranoschinken,
dazu Salbeisauce,
Ratatouille und Spinattagliatelle*

Pistazien Ricotta Törtchen

4-Gang Menü € 38,00 pro Person

Buffet –Vorschlag I

* * *

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten
dazu diverse Dressings

* * *

Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck

* * *

Burgunderbraten mit Rotkohl und Spätzle
Seehechtfilet mit Kräutersauce
dazu mediterranes Gemüse und Basmatireis

* * *

Beerengrütze mit Vanillesauce

Buffet € 25,00 pro Person

Buffet –Vorschlag II

* * *

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten

dazu diverse Dressings

* * *

Ahrtaler Weinkrautsuppe

* * *

Wildgoulasch mit Wirsing und Semmelknödel

Buntbarschfilet mit Zitronensauce

dazu Broccoligemüse und feine Bandnudeln

* * *

Schokoladenflammerie mit Sahne

Buffet € 25,00 pro Person

Buffet –Vorschlag III

* * *

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten
dazu diverse Dressings

* * *

Kürbiscremesuppe

* * *

Schweinerücken mit Pflaumen gefüllt
dazu Speckrosenkohl und Kartoffelkuchen
Lachsfilet mit Zwiebel-Bechamel
dazu Pinienkernspinat und Olivenreis

* * *

Zimtkirschen mit Walnusseis

Buffet € 25,00 pro Person

Buffet –Vorschlag IV

* * *

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten

dazu diverse Dressings

* * *

Maronensuppe

* * *

Rinderrücken im ganzen gegart, mit Schalottensauce

dazu Vanillekarotten und Haselnussgnocchi

Zanderfilet mit Kräutersauce

dazu Traubenkraut und Kürbis-Kartoffelpüree

* * *

Nougatmousse mit Gewürzbirnen

Buffet € 33,00 pro Person