

2017
Menüvorschläge
Sommer
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 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

Curryzitronengrassuppe

6,00 €

* * *

Kalbshüfte im ganzen gegart,
mit Jus vom jungen Knoblauch
dazu Ratatouille und Kartoffel-Lauchkuchen

18,00 €

* * *

Himbeertiramisu mit

Basilikumsorbet

7,00 €

3-Gang Menü € 31,00 pro Person

Menü 2

Sellerie-Ananas-Suppe

5,50 €

* * *

Filet vom Wildlachs

Mit Kerner Sauce, Tomatenconcassée,
Shi Take Lauch Gemüse und Bandnudeln

17,00 €

* * *

Zitronen Ricotta Törtchen

mit Schoko Chilli Sorbet

7,00 €

3-Gang Menü € 29,50 pro Person

Menü 3

PaprikacremeSuppe

5,50 €

* * *

Saltimbocca

mit gegrillter Zucchini

und Kartoffel-Auberginen-G'róstl

17,50 €

* * *

Marinierte Erdbeeren

mit hausgemachtem Vanilleeis

6,50 €

3-Gang Menü € 29,50 pro Person

Menü 4

Serranoschinken und Melone dazu eingelegte Kirschtomaten

Und Minze

12,50 €

* * *

Kresseschaumsüppchen

5,50 €

* * *

Filet vom argentinischen Weiderind mit Madeirasauce

dazu Strauchbohnen

und Kartoffel-Karotten-Gratin

24,00 €

* * *

Mousse von dunkler Schokolade

mit hausgemachtem Erdbeersorbet

6,00 €

4-Gang Menü € 43,70 pro Person

Menü 5

Salat vom grünen Spargel
mit Schnittlauch & Creme fraîche
11,00 €

* * *

Schaumsuppe vom jungen Lauch
5,00 €

* * *

Maishähnchenbrust im Speckmantel
an Sherrysauce
dazu tournierte Möhrchen und Kartoffelkuchen
16,50 €

* * *

Weißes Schokoladen Gâteau
Himbeer Basilikum Granité
6,50 €

4-Gang Menü € 35,30 pro Person

Menü 6

Gebratene Garnelen
auf Tomaten-Ananas-Salat

13,50 €

* * *

Geeiste Tomatensuppe

Mit Grünem Curry

5,50 €

* * *

Scheibe vom Rinderrücken mit Schalottenjus,
Dazu Wokgemüse und Kartoffel-Speckkuchen

18,50 €

* * *

Hausgemachtes Schokoladensorbet
mit Passionsfruchtsüppchen

5,50 €

4-Gang Menü € 40,30 pro Person

Buffet-Vorschlag I

*Edelfischterrine mit Graved Lachs
und Kräuter-Creme-Fraiche
Tafelspitztörtchen mit Meerrettichsauce
und Neuenahrer Rauchfleisch*

*Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten
dazu diverse Dressings*

*Roastbeef vom Argentinischen Jungbullen
dazu Strauchbohngemüse und geräuchertem Kartoffelpüree
Wildlachsfilet an Sauce Povencale
mit gegrillter Zucchini und Rahmpolenta*

*Limetten Panna Cotta mit Nougatsauce
und
Erdbeermousse mit Knusperstreusel*

Buffet € 43,50 pro Person

Buffet-Vorschlag II

*Serranoschinken mit eingelegten Kirschtomaten
und Honigmelone*

*Ziegenkäse Variation 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
Wildlachsfilet mit Schnittlauchsauce
dazu Mandelbrokkoli, Pinienkernspinat
gratinierte Kartoffeln und Wildreis*

*Beerengrütze mit Vanillesauce
und*

Frische Erdbeeren mit Sahne

Buffet € 41,50 pro Person