

**Menü- und  
Buffetvorschläge  
RODDERHOF  
Frühling 2018**

# 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. Oder Sie verbinden Ihre Veranstaltung im geschmackvoll eingerichteten Raum Danieli oder unserem Weinkeller.

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](mailto:hotel@rodderhof.de) zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Rodderhof

Ihre Familie Hempten & 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 I*

Kartoffel-Lauchcremesuppe

€ 6,00

\* \* \*

Im ganzen gegarter Schweinerücken

an Monschauer Senfsauce

dazu Wirsinggemüse und Kartoffel-Zucchiniuchen

€ 16,00

\* \* \*

Birnenkompott

mit Schokoladensauce

€ 6,00

**3-Gang Menü € 26,50 pro Person**

# **Menü II**

Bärlauchcremesuppe mit Garnele

7,50 €

\* \* \*

Schweinefilet im Speckmantel

an Pfefferrahmsauce

dazu Wokgemüse und Maccairekartoffel

17,00 €

\* \* \*

Vanilleparfait

mit Orangen-Balsamicoeis

6,50 €

**3-Gang Menü € 29,50 pro Person**

# **Menü III**

Tomaten-Basilikumcremesuppe

6,00 €

\* \* \*

Filet vom Lachs mit Ingwerkruste

an Limettensauce,

dazu Blattspinat und Tomatenrisotto

18,00 €

\* \* \*

Tiramisu

6,00 €

**3-Gang Menü € 28,50 pro Person**

# **Menü IV**

Klare Tafelspitzboullion  
mit Pfannkuchenstreifen

€ 6,00

\* \* \*

Kalbsschnitzel „Wiener Art“  
dazu frischer Stangenspargel  
(nach Verfügbarkeit)

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise  
und neuen Kartoffeln

€ 21,50

\* \* \*

Vanilleparfait mit  
marinierte Erdbeeren

€ 6,50

**3-Gang Menü € 32,50 pro Person**

# **Menü V**

Tafelspitztörtchen mit Meerrettichsauce  
€ 11,50

\* \* \*

Rote Beete Süppchen  
€ 6,00

\* \* \*

La Morocha Rinderrücken  
mit Honig-Schalottenjus  
dazu junger Wirsing und Kartoffelblini  
€ 21,50

\* \* \*

Hausgemachtes Schokoladensorbet,  
mit Cookie-Sauce und Birnenkompott  
€ 6,50

***4-Gang Menü € 42,50 pro Person***

# **Menü VI**

Garnelen in pikanter Tomatensauce

dazu Tomaten-Ananas Salat

€ 13,50

\* \* \*

Curry-Knoblauchsuppe

€ 6,00

\* \* \*

Filet vom Weiderind an Rosmarinjus

dazu Bohnenbündchen  
und Kartoffelgratin

€ 24,50

\* \* \*

Mousse von dunkler Schokolade  
mit hausgemachtem Erdbeersorbet

€ 6,50

**4-Gang Menü € 47,50 pro Person**

# **Buffet-Vorschlag I**

*Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten*

*dazu diverse Dressings*

*\*\*\**

*Burgunderbraten mit jungen Möhren*

*dazu Kartoffelspeckgratin*

*Zanderfilet mit Weißweinsauce*

*dazu Spitzkohl*

*und Kartoffelpüree*

*\*\*\**

*Beerengrütze mit Vanillesauce*

*und*

*Weißes Schokoladenmousse*

***Buffet € 26,50 pro Person***

# **Buffet-Vorschlag II**

*Duett vom Lachs (Lachsterrine und Graved Lachs)  
mit Honig-Senfsauce*

\*\*\*

*Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten  
dazu diverse Dressings*

\*\*\*

*Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce  
dazu Bärlauchspinat und Semmelknödel*

*Seehechtfilet mit Sauce Provençal  
dazu mediterranes Gemüse  
und Pesto Gnocchi*

*Rhababerkompott mit Joghurt-Limettensauce  
und*

*Weißes Schokoladenmousse mit Maraschino Erdbeeren*

**Buffet € 33,50 pro Person**

# **Buffet-Vorschlag III**

*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*

*\*\*\**

*\*\*\**

*Roastbeef vom Argentinischen Jungbullen mit Sauce Bernaise  
dazu Wokgemüse und Kartoffelspeckgratin*

*Lachsfilet mit Orangenkruste und Ingwersauce  
mit Spargelragout (nach Verfügbarkeit) dazu Pilzrisotto*

*\*\*\**

*Rhababerkompott mit Joghurt-Limettensauce und  
Frische Erdbeeren mit Pannacotta*

**Buffet € 43,50 pro Person**

# **Buffet-Vorschlag IV**

*Edelfischterrinen mit Graved Lachs und Kräuter-Creme-Fraiche*

*Tafelspitztörtchen mit Meerrettichsauce und Neuenahrer  
Rauchfleisch*

*Vitello Tonnato und mariniertes mediterranes Gemüse*

**\*\*\***

*Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten  
dazu diverse Dressings*

**\*\*\***

*Rinderfilet vom Argentinischen Jungbullen  
dazu Stangenspargel und geräuchertem Kartoffelpüree*

*Wildlachsfilet an Sauce Povencale  
mit gegrillter Zucchini und Rahmpolenta*

**\*\*\***

*Limetten Panna Cotta mit Nougatsauce*

*und*

*Erdbeermousse mit Knusperstreusel*

**Buffet € 55,50 pro Person**