

**Menü- und
Buffetvorschläge
RODDERHOF
Herbst/Winter 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 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 I

Kürbiscremesuppe mit Blutwurst-Ravioli

€ 6,50

Schweinerücken mit Pflaumensauce
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel-Blätterteigschnitte

€ 15,50

Burgunderzwetschgen mit Crème Vanille-Eis

€ 5,50

3-Gang Menü € 26,00 pro Person

Menü II

Waldpilzconsommé
mit Kräuterklößchen

€ 6,50

* * *

Gebratenes Zanderfilet mit Monschauer Senf Sauce
dazu Gefüllte Tomate und Kartoffelpüree

€ 17,50

* * *

Apfelstrudel
mit Crème Vanille-Eis

€ 6,00

3-Gang Menü € 28,50 pro Person

Menü III

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

€ 6,00

* * *

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce,
dazu Bratapfel,
mit Quittenrotkohl und Kartoffelknödel

€ 18,50

* * *

Gâteau von der Abate Birne
und Edelbitterschokolade

€ 6,50

3-Gang Menü € 29,50 pro Person

Menü IV

Kürbiscreme-Suppe
mit Kürbiskernöl

€ 6,50

* * *

Wildschweintrüben mit Spätburgunderjus
dazu Rahmwirsing, glasierte Maronen und Haselnuss-Spätzle

€ 24,00

* * *

Törtchen von weißer Schokolade
mit Burgunderpflaumen

€ 6,50

3-Gang Menü € 35,50 pro Person

Menü V

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit warmem Foccatibrot
und Rucola Salat

€ 12,50

* * *

Wildconsommé mit Kürbisravioli

€ 6,00

* * *

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

und Maccairekartoffeln

€ 22,50

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Gewürzorange-Kompott

€ 6,00

4-Gang Menü € 44,00 pro Person

Menü VI

Wildterrinen mit Kürbis-Crème-Brûlée
und Feldsalat Salat

€ 12,50

* * *

Tafelspitzboullion
mit Flädlestreifen

€ 6,00

* * *

Rosa gebratene Entenbrust mit eigener Jus,
dazu Wirsingbällchen
und Kartoffelpüree

€ 21,50

* * *

Spekulatiusparfait
an Rotwein-Kirsch-Kompott

€ 6,50

4-Gang Menü € 43,50 pro Person

Buffet –Vorschlag I

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten
dazu diverse Dressings

* * *

Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck

* * *

Burgunderbraten mit Apfelrotkohl und Spätzle

Seehechtfilet mit Kräutersauce
dazu mediterranes Gemüse und Basmatireis

* * *

Beerengrütze mit Vanillesauce

Buffet € 26,00 pro Person

Buffet –Vorschlag II

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten
dazu diverse Dressings

* * *

Ahrtaler Weinkrautsuppe

* * *

Wildragout mit Wirsing und Semmelknödel

Zanderfilet mit Zitronensauce
dazu Brokkoligemüse und feine Bandnudeln

* * *

Nougatmousse mit Sahne

Buffet € 28,00 pro Person

Buffet –Vorschlag III

Wildterrinen mit marinierten Pilzen und Cumberland sauce

Räucherfischvariation mit Dill Senf Sauce

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten

dazu diverse Dressings

Kürbiscremesuppe

Schweinfilet mit Pflaumen gefüllt

dazu Speckrosenkohl und Kartoffelkuchen

Lachsfilet mit Senfsauce

dazu Pinienkernspinat und Haselnußgnocchi

Zimtkirschen mit Walnusseis

Buffet € 33,00 pro Person

Buffet –Vorschlag IV

Geräucherte Entenbrust mit Mangochutney

Wildschweinterrine mit süßem Senf

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter Creme

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 € 46,00 pro Person