

Buffetvorschläge
RODDERHOF
Herbst/Winter 2019

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 Buffets, die Ihnen die Auswahl leichter machen soll.

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

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

Wir behalten uns Änderung der Buffetvorschläge vor.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und viel Spass.

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 –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 –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 –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