

**Menü- und
Buffetvorschläge
RODDERHOF
Frühling 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 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

* * *

Im ganzen gegarter Schweinerücken
an Monschauer Senfsauce
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel-Zucchiniuchen

* * *

Birnenkompott
mit Schokoladensauce

Menü II

Bärlauchcremesuppe mit Garnele

* * *

Schweinefilet im Speckmantel
an Pfefferrahmsauce
dazu Wokgemüse und Maccairekartoffel

* * *

Vanilleparfait
mit Orangen-Balsamicoeis

Menü III

Tomaten-Basilikumcremesuppe

* * *

Filet vom Lachs mit Ingwerkruste
an Limettensauce,
dazu Blattspinat und Tomatenrisotto

* * *

Tiramisu

Menü IV

Klare Tafelspitzboullion
mit Pfannkuchenstreifen

* * *

Kalbsschnitzel „Wiener Art“
dazu frischer Stangenspargel
(nach Verfügbarkeit)
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln

* * *

Vanilleparfait mit
marinierte Erdbeeren

Menü V

Tafelspitztörtchen mit Meerrettichsauce

* * *

Rote Beete Süppchen

* * *

La Morocha Rinderrücken
mit Honig-Schalottenjus
dazu junger Wirsing und Kartoffelblini

* * *

Hausgemachtes Schokoladensorbet,
mit Cookie-Sauce und Birnenkompott

Menü VI

Garnelen in pikanter Tomatensauce
dazu Tomaten-Ananas Salat

* * *

Curry-Knoblauchsuppe

* * *

Filet vom Weiderind an Rosmarinjus
dazu Bohnenbündchen
und Kartoffelgratin

* * *

Mousse von dunkler Schokolade
mit hausgemachtem Erdbeersorbet

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-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-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-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

