

**Menü- und
Buffetvorschläge
RODDERHOF
Sommer 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 Hempfen & 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

Curry-Zitronengras-Suppe

* * *

Kalbshüfte im Ganzen gegart,
mit Jus vom jungen Knoblauch
dazu Wokgemüse und Kartoffelgratin

* * *

Himbeer-Tiramisu mit
Basilikum-Sorbet

Menü 2

Curry-Mango-Suppe

* * *

Filet vom Wildlachs
mit Kerner Sauce, Tomatenconcassée,
Shi Take-Lauch-Gemüse und Bandnudeln

* * *

Zitronen Ricotta Törtchen
mit Schoko Chilli Sorbet

Menü 3

Paprikacreme-Suppe

* * *

Scheiben aus dem Jungschweinerücken
mit Knoblauchjus dazu
gegrillte Zucchini und Rosmarinkartoffeln

* * *

Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachtem Vanilleeis

Menü 5

Salat vom grünen Spargel
mit Schnittlauch & Creme fraîche

* * *

Karotten-Orangensuppe

* * *

Maishähnchenbrust im Speckmantel
an Sherrysauce
dazu Möhrengemüse und Kartoffelkuchen

* * *

Weißes Schokoladen Gâteau

Menü 6

Gebratene Garnelen
auf Tomaten-Ananas-Salat

* * *

Geeiste Tomatensuppe
Mit Grünem Curry

* * *

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

* * *

Kokosmousse mit
Ananaskompott

Menü 4

Serranoschinken und Melone dazu
eingelegte Kirschtomaten

* * *

Kresseschaumsüppchen

* * *

Filet vom argentinischen Weiderind mit Madeirasauce
dazu Strauchbohnen
und Kartoffel-Karotten-Gratin

* * *

Mousse von dunkler Schokolade
mit hausgemachtem Erdbeersorbet

Buffet –Vorschlag I

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten
dazu diverse Dressings

* * *

Paprikacremesuppe

* * *

Schweinerücken im ganzen gegart
dazu Vanillemöhren und Pesto Gnocchi
Buntbarschfilet mit Zwiebel-Bechamel
dazu Pinienkernspinat und Olivenreis

* * *

Panna Cotta mit Beeren

Buffet-Vorschlag II

*Serranoschinken mit eingelegten Kirschtomaten
und Honigmelone*

*Ziegenkäse Variation mit Honig Vinaigrette
und Wildkräutern*

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und altem Balsamico

*Salatbuffet mit Rohkostsalaten und marinierten Salaten
dazu diverse Dressing*

*Schweinefilet im Speckmantel mit Thymiansauce dazu
Mandelbrokkoli und gratinierte Kartoffeln*

*Zanderfilet mit Schnittlauchsauce Pinienkernspinat
und Wildreis*

Beerengrütze mit Vanillesauce

und

Weißes Schokoladenmousse mit Weinbergspfirsich

Buffet-Vorschlag III

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

*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 Mandelsauce
und
Kirschmousse mit Knusperstreusel*

Buffet-Vorschlag IV

Eifler Räucherlachsvariation mit Dill Senf Sauce

Ziegenkäsevariation mit Himbeervinaigrette

Vitello Tonnato und mariniertes mediterranes Gemüse

Pfifferlingrahmsuppe(nach Verfügbarkeit)

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten

dazu diverse Dressings

Rinderfilet vom Argentinischen Jungbullen

dazu gegrillte Paprika und Steinpilz Kartoffelgratin

Wildlachsfilet an Sauce Povencale

mit gegrillter Zucchini und Tagliatell

Schwarze Johannisbeer Panna Cotta und

Mousse au chocolat mit Knusperstreusel