

**Menü- und  
Buffetvorschläge  
RODDERHOF  
Sommer 2020**

# 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 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 bzw. Buffet zu entscheiden.

Wir behalten uns Änderung der Menü- und Buffetvorschläge vor.  
Die Preise gelten für das oben angegebene Jahr.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und viel Spass.

# **Menü 1**

Artischockencremesuppe

\* \* \*

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

\* \* \*

Himbeer-Tiramisu mit  
Basilikum-Sorbet

EUR 33,00

# *Menü 2*

Paprikaconsommée  
mit Ricotta Ravioli

\* \* \*

Filet vom Steinbeißer  
mit Kerner Sauce, Tomatenconcassée,  
Shi Take-Lauch-Gemüse und Bavette Nudeln

\* \* \*

Gâteau von Limette und Weißer Schokolade  
mit Himbeersorbet

EUR 34,00

# **Menü 3**

Strauchtomatensuppe  
mit Mozzarella und Basilikum

\* \* \*

Scheiben aus dem Jungschweinerücken  
mit Knoblauchjus dazu  
gegrillte Zucchini und überbackener Rahmkartoffel

\* \* \*

Marinierte Erdbeeren  
mit hausgemachtem Vanilleeis

EUR 33,00

# **Menü 5**

Salat vom grünen Spargel  
mit Schnittlauch & Creme fraîche

\* \* \*

Karotten-Orangensuppe

\* \* \*

Perlhuhnbrust im Speckmantel  
an Sherrysauce  
dazu Möhrengemüse und Kartoffelkuchen

\* \* \*

Bananenmoussetörtchen

EUR 29,00

# Menü 6

Gebratene Garnelen  
auf Tomaten-Ananas-Salat

\* \* \*

Geeiste Tomatensuppe  
mit grünem Curry

\* \* \*

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

\* \* \*

Hugo Parfait mit  
Ananas und Schokolade

EUR 50,50



# 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

EUR 50,00

# **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 frischen Beeren

*EUR 40,50*

# **Buffet-Vorschlag II**

*Serranoschinken mit eingelegten Kirschtomaten  
und Honigmelone*

*Ziegenkäse Variation mit hausgebackenem Brioche  
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*

*EUR 53,00*

# **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 mit Sauce Povencale  
dazu gegrillte Zucchini und Rahmpolenta*

**\*\*\***

*Limetten Panna Cotta mit Mandelsauce  
und  
Kirschmousse mit Knusperstreusel*

**EUR 55,00**

# **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 Raclette Kartoffelgratin*

*Wildlachsfilet an Sauce Povencale*

*mit gegrillter Zucchini und Rahmspaghetti*

*\*\*\**

*Schwarze Johannisbeer Panna Cotta und*

*Mousse au chocolat mit Knusperstreusel*

*EUR 66,00*