



Menü- und
Buffetvorschläge
RODDERHOF
Herbst/Winter2022



Vorwort

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, dass Sie sich für das Hotel Rodderhof und damit für ein 4-Sterne-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, kleine Zusatzräume und privater Außen Terrasse bereit. Oder Sie verbringen 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. Es handelt sich lediglich um Vorschläge, gerne nehmen wir Ihre Wünsche an.

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

Wir behalten uns Änderung der Menü- und Buffetvorschläge vor.

Der Preis gilt für das oben angegebene Jahr.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und viel Spaß.



Menü 1

Kürbiscremesuppe mit Blutwurst-Ravioli (saisonal)

€ 9,50

+++

Schweinefilet mit Ziegenkäsehaube

dazu frisches Grillgemüse und Kartoffel-Gratin

€ 21,50

+++

Honig-Mandelparfait mit Burgunderzwetschgen

€ 9,50

3- Gang Menü € 34,50 pro Person



Menü 2

Cremesuppe von Steinpilzen

mit Speckröstel

€ 9,50

+++

Gebratenes Lachsfilet mit Ahr-Rieslingsauce

dazu Mandelbroccoli und Rote Beete Kartoffelpüree

€ 25,50

+++

Apfelstrudel

Mit Crème Vanille Eis

€ 8,50

3-Gang Menü € 37,50 pro Person



Menü 3

Hirschterrine mit Preiselbeerchutney

An Feldsalat mit Speck Croutons

€ 14,50

+++

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

mit geröstetem Schinken

€ 9,50

+++

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce

dazu Bratapfel mit Burgunderrotkohl und Kartoffelknödel

€ 24,50

+++

Duett von belgischer Edelbitterschokolade und Birne

€ 9,50

4-Gang Menü € 50 pro Person



Menü 4

Wildrahmsuppe mit Preiselbeeren

€ 9,50

+++

Eifler Hirschrücken mit Waldbeersauce
dazu Rahmwirsing und Haselnuss-Spätzle

€ 31

+++

Törtchen von weißer Schokolade
dazu Apfel-Zimt-Kompott

€ 9,50

3-Gang Menü € 44 pro Person



Menü 5

Wildterrinen mit Cumberland-Sauce
dazu Serranoschinken und Feldsalat

€ 14,50

+++

Tafelspitzboullion mit Pfannkuchenstreifen

€ 8,50

+++

Rosa gebratene Kalbshüfte an Rosmarinjus
dazu Rahmwirsing und geräuchertes Kartoffelpüree

€ 26,50

+++

Vollmilch-Schokoladenparfait

An Rotwein-Kirsch-Kompott

€ 9,50

4-Gang Menü € 51 pro Person



Menü Vegetarisch

Überbackener Ziegenkäse mit Apfel-Zimt-Chutney und Brotdips

+++

Kartoffelcremesuppe

+++

Mit Riccota gefüllte Ravioli dazu Waldpilze,

Kirschtomaten und Rucola

+++

Lauwarmer Schokoladenauflauf

mit Vanilleeis

4-Gang Menü € 44 pro Person



Buffet – Vorschlag I

kaltes Roastbeef mit Remoulade

Auswahl von Räucherfisch mit Honig-Senfsauce

+++

Salatbuffet mit Rohkostsalaten und marinierten Salaten

dazu diverse Dressing

+++

Wildragout mit Birnen-Preiselbeerchutney

Burgunderjus und Haselnusspätzle

+++

Buntbarsch in Kräuterpanade an leichter Knoblauchsauce dazu

Dillkartoffeln und Bayrischkraut

+++

Schokoladeneis mit Bourbon Vanillesauce

Mandel-Amarettomousse mit Johannisbeerkonfitüre

EUR 52 pro Person



Buffet – Vorschlag I

Edelfischterrinen mit Graved Lachs

und Kräuter-Creme-Fraiche

Vitello Tannato

+++

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten

dazu diverse Dressings

+++

Irishes Rinderfilet , Burgunderjus

dazu Strauchbohngemüse und geräuchertem Kartoffelpüree

Wildlachsfilet mit Dijon Senfsauce

dazu frischen Grillgemüse und mediterraner Couscous

+++

Crème Brûlée

und

Kirschmousse „ Schwarzwälderart “

€ 60 pro Person



Buffet-Vorschlag III

Eifler Räucherlachsvariation mit Dill Senf Sauce

Ziegenkäsevariation mit Himbeervinaigrette

mediterranes Gemüseauswahl

+++

Hummerschaumsüppchen mit gebratenen Flußkrebis

+++

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & marinierten Salaten

dazu diverse Dressings

+++

Kalbsfilet an Trüffelrahm

dazu Ratatouille und Raclette Kartoffelgratin

Baramundi an Tomatensugo

mit Broccoli und Weißweinrisotto

+++

Schwarze Johannisbeer Panna Cotta und

Mousse au chocolat mit Bratapfelkompott

€ 64 pro Person