



Menü- und  
Buffetvorschläge  
RODDERHOF  
Sommer 2022



## 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 steht 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](mailto: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 Freude beim Auswählen.



## Menü 1

Klare Tomatenessenz

mit Basilikumklößchen

€ 8,50

+++

Gebratenes Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce

dazu Spitzkohlgemüse und Rote Beete Kartoffelpüree

€ 28

+++

Baileysparfait

mit Waldbeeren

€ 8,50

3-Gang Menü € 39 pro Person



## Menü 2

Sommerlicher Gurkensalat

mit gebratenen Pfifferlingen und Wallnussvinaigrette

€ 12,50

+++

Schweinemedallions an Rahmpfifferlingen in Speck

dazu hausgemachte Spätzle

€ 28,50

+++

beschwipste Mango

mit Schokoladeneis

€ 8,50

3-Gang Menü € 43 pro Person



## Menü 3

Carpaccio mit Salat von grünem Spargel

an altem Balsamico

€ 14,50

+++

Bärlauch-Cremesuppe

€ 8,50

+++

Tranchen vom Rinderfilet mit Sauce Bernaise

dazu frischer Bornheimer Spargel und neue Kartoffeln

€ 36,50

+++

frische Erdbeeren „mariniert mit Grand Marnier“

dazu cremiges Vanilleparfait

€ 9,50

4-Gang Menü € 59 pro Person



## Menü 4 (vegetarisch)

Curry-Zitronengras-Suppe

€ 8,50

+++

Tomatenrisotto

mit frischem Grillgemüse

€ 17,50

+++

Basilikum-Sorbet

mit Ahrsekt aufgefüllt

€ 9,50

3-Gang Menü € 32,50 pro Person



# Buffet –Vorschlag I

Salatbuffet mit Rohkostsalaten & Blattsalaten

dazu diverse Dressings

+++

Paprikacremesuppe

+++

Rinderrücken im ganzen gegart mit Sauce Bernaise

dazu Vanillemöhren und Pesto Gnocchi

Buntbarschfilet mit Zwiebel-Bechamel

dazu Pinienkernspinat und Olivenreis

+++

Panna Cotta mit frischen Beeren

EUR 54,50 pro Person





## 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 feine Bandnudeln*

*+++*

*Beerengrütze mit Vanillesauce*

*und*

*Weißes Schokoladenmousse mit Weinbergspfirsich*

€ 61 pro Person



# Buffet-Vorschlag III (Grillbuffet)

Salatbuffet

Auswahl frischer und angemachter Salate

Baguette - Brotauswahl

+++

Grillsteaks – Rind – Pute – Schwein – Rippchen - Lachs

Bratwürstchen, Rotweinkrakauer und Nürnberger Rostbratwürstchen der  
benachbarten Metzgerei Ropertz

Ofen-Kartoffeln mit Quark – Gemüse  
diverse Grillsaucen und Dips

+++

Dessertvariation

€ 35 pro Person