



# HOTEL WEIDENBRÜCK

Zum Sekt Empfang...

## Canapés

### Klassisch und Rheinisch

Brie auf Tomatenbutter mit frischer Blattpetersilie  
Gekochter Schinken mit Spargelcarpaccio  
Scheiben von rosa Roastbeef mit leichter Remoulade  
Lachs ~ Dill ~ Canapé mit mediterranem Meerrettichdip  
Himmel und Ääd ~ Blut- und Leberwurst mit Zwiebel-Apfel-Konfit  
Halve Hahn ~ junger Gouda mit Paprika und Zwiebelchen

### Modern und International

Frischkäse mit Ruccola und Tomaten  
Spanische Chorizo mit Oliven und getrockneten Tomaten  
Italienischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto  
Kräuter ~ Lachstatar mit Ingwer ~ Philadelphia  
Scheiben von rosa Roastbeef mit Asia ~ Creme fraîche  
„Vitello Tonnato“ Salat von Kalb und Tunfisch

### Aufgespießt

Kuhmilch-Mozzarella-Kugeln mit Kirschtomaten  
Bärlauchfrikadellchen vom Rind mit Dijondip  
Lachspraline gefüllt mit Kräuterschmand  
Sate ~ Hühnchen mit Erdnusssauce  
Gamba in Honig ~ Tempura mit Orangenjus  
Krabbenfrikadellchen mit Cocktaildip

### Süßes

Petit Fours  
Obsttörtchen  
Süße, gefüllte Mini-Plunderteilchen  
Stücke vom Blechkuchen mit Kirsch, Apfel oder Pudding  
Duett von Mousse au Chocolat serviert im Glas  
Erdbeertortlets  
Schokoladenbrunnen mit Früchten



# HOTEL WEIDENBRÜCK

## Kaffeetafel

Für Ihre festlich gedeckte Kaffeetafel bieten wir Ihnen folgende Pauschalen für Heißgetränke an:

Kaffee, Tee und Kakao

Kaffeespezialitäten (Cappuccino etc.)

Unsere hauseigene Konditorei zaubert Ihnen feine Torten, Kuchen und andere Süßigkeiten.

Petit Fours

Obsttörtchen

### Buttercremetorten

Frankfurter Kranz, Pariser Kranz, Schoko-Kirsch-Kranz, Champagner, Mocca, Toulouser, Zarentorte, Rum Kirsch, Früchte Rum

14 Stück/auch ½ Torte möglich

### Sahnetorten

Irish Coffee, Holländer Kirsch, Schokoladensahne, Ananas-Chalotte, Grappa, Zitronen-Baiser, Erdbeer-Ananastraum, Birne Royale, Princess-of-Wales mit Contreau und Johannisbeerweinpüree

14 Stück/auch ½ Torte möglich

### Obsttorten

Obst-Mango, gemischte Beeren, Himbeertraum, Kirschtorte, franz. Obstsalat

10 Stück/auch ½ Torte möglich

Aida mit Obst und Nussmarzipan, Italienische Obsttorte, Apfelschalotte

12 Stück/auch ½ Torte möglich

### Kuchen

Gebackener Käse, Schoko-Kirsch-Käse, gedeckter Apfel, Mohnstreusel, Wienerapfel, Kirschstreusel

10 Stück/auch ½ Torte möglich

Ihre Gäste möchten Ihnen mit süßen Köstlichkeiten eine Freude bereiten und das Buffet selbst bestücken? Selbstverständlich für uns kein Problem! Bitte haben Sie Verständnis, dass wir EUR 1,50 für Geschirr und Besteck berechnen.



# HOTEL WEIDENBRÜCK

## Menüzusammenstellung

Vorspeise „Hotel Weidenbrück“

Stellen Sie Ihre Vorspeise selbst zusammen:

Basis – Salat

Bouquet von saisonalen Blattsalaten

Nest von frischem Ruccola

Bouquet von Baby~Feldsalat

Hausgemachte Salatsaucen

Essig Öl Dressing mit weißem Balsamicoessig

Leichtes Joghurt~Kräuterdressing

Rustikales Balsamicodressing

Sahnedressing nach Art des Hauses

Gemüsevinegrette

Dijon~Honig~Dressing

Himbeer~Orangen~Dressing

dazu wählen Sie 5-7 Beilagen:

- vegetarisch -

Tomaten, Paprika und Gurken natur

Schafskäse~Petersilien~Kugel auf Strauchtomatenscheibe

Rote Beete~Kartoffelsalat

Ruccola~Frischkäsekugel auf rotem Paprikacarpaccio

Paprikasalat mit Fetakäse im Glas serviert

Zitronencouscous~Petersiliensalat im Chicoréenest

Gegrilltes Mediterranes Gemüse

Kugeln von Kuhmilchmozzarella mit Kirschtomaten

Duett von Büffelmozzarella und geschälten Tomaten mit Pesto

Gemüse~Käse~Küchlein



# HOTEL WEIDENBRÜCK

- aus Fluss und Meer -

Filet von der Räucherforelle mit Meerrettichröschen  
Kugel von Tunfisch ~ Creme fraîche auf frittiertes Petersilie  
Lachspraline gefüllt mit mildem Meerrettichdip  
Schnecke von der Lachsschmandterrine  
Krabben mit Cocktailsauce im Glas serviert  
Gegrillte Scampi an pikanter Orangensauce

Wald und Wiese

Indischer Curry ~ Huhn ~ Salat im Glas serviert  
Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen  
Asia Spießchen von Huhn mit Chilisauce  
Roastbeefröllchen gefüllt mit Asiasalat  
Roastbeefpraline gefüllt mit Waldorfsalat  
Tranche vom Hasenrücken mit Preiselbeerkruste  
Rehmedaillon auf Waldbeerkompott  
Carpaccio vom Rind mit scharfer Sauce  
Pastete von Wildfilets und Waldpilzen  
Serranoschinken und Chorizo ~ Salami auf Melonencarpaccio  
Vitello Tonnato ~ Kompott im Glas serviert

Suppe

Sauerampfersuppe  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich  
Consommé mit Kräuterflädle  
Rustikales Eifler Krautsüppchen mit Speckstreifen  
Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen und Croutons  
Legiertes Kräutersüppchen  
Safranschaum mit Fischfrikadellen  
Currycreme mit gegrillter Riesengarnele  
Trüffelrahmsuppe



# HOTEL WEIDENBRÜCK

## Zwischengerichte

Glasierter Tafelspitz mit Selleriesalat  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen und Kräutern  
Spinattörtchen mit frischen Krabben-au gratin-  
Gebratenes Kabeljaufilet auf Buttercroutons  
Pastetchen mit Ragout Fin vom Kalb

## Sorbet

Citrusfruchtsorbet  
Mangosorbet  
Schokoladen-Chili Sorbet  
Rotweinsorbet

Aufpreis Verfeinerung Champagner oder Wodka



# HOTEL WEIDENBRÜCK

## Hauptgericht

Essen ist ein Bedürfnis  
Genießen eine Kunst

François de La Rochefoucauld  
(1613-1680)

Stellen Sie Ihr Hauptgericht zusammen:

### Fleisch

Filet vom Jungschwein und Braten vom Eifelrind  
Filet vom Farmhuhn  
Rinderfilet rosa gebraten  
Traditioneller Kalbsbraten  
Getruffeltes Kalbsfilet

#### Korrespondierende Saucen:

Sauce Bernaise, Rahmsauce, Pfeffersauce, Morchelrahm,  
Cognacrahm, Balsamicojus, Curryrahm

### Wild aus eigener Jagd

Variation von Eifelreh und Wildschwein  
Filet vom Reh  
Wildschweintrüben

#### Korrespondierende Saucen:

Wacholdersauce, Pfefferbernaise, Edelpilzrahm, Preiselbeersauce

### Fisch

Variation von Edelfischen  
Gegrilltes Kabeljaufilet  
Pochierter Lachs

#### Korrespondierende Saucen:

Rieslingschaum, Safranrahm, Sauce Hollandaise, Sauce Pernod,  
Basilikumsauce, Zitronenschaum



# HOTEL WEIDENBRÜCK

Beilagen:

Petersilienkartoffeln  
Mandelbällchen  
Cremiges Kartoffelgratin  
Herzoginkartoffeln  
Kartoffelbeignets  
Reis  
Risotto  
Tagliarini  
Spätzle

Gemüse

Bouquet von gegrilltem mediterranem Gemüse  
Gemüsekuchen  
Spinattörtchen an Sauce Hollandaise  
Ratatouille  
Asia ~ Wokgemüse mit rotem Curry (zu Kurzgebratenem)

Desserts:

Stellen Sie Ihr Dessert selbst zusammen  
(Wir empfehlen Ihnen mindestens drei Bestandteile auszuwählen.)

Herrencreme  
Mövenpick ~ Eiscreme  
Mini Creme Brulleé  
Mascarponecrème  
Souffle von dunkler Schokolade  
Ananascreme  
Pfirsich Melba Creme  
Kirsch – Quark mit gebrannten Mandeln  
Mousse au Chocolat  
Minzmousse  
Frisches Obst  
Hausgemachte Fruchtsaucen



# HOTEL WEIDENBRÜCK

## Mitternachtssnack

Currywurstbrunnen mit frischem Baguette  
(ab 15 Personen)

Goulaschsuppe mit frischem Baguette

Käseauswahl mit Trauben und Baguette



# HOTEL WEIDENBRÜCK

## Allgemeines und Zahlungsbedingungen

Alle genannten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der z. Zt. gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%. Die Preise in unserem Angebot basieren auf dem Stand Februar 2009 und können sich je nach Entwicklung der Einkaufspreise für Lebensmittel und Weine verändern. Dies gilt insbesondere bei den Menüpreisen aber auch bei Weinen, insbesondere bei Jahrgangsänderungen. Sollten einzelne Produkte zum Zeitpunkt der Erfüllung nicht lieferbar sein, werden wir diese durch gleichwertige ersetzen. Die im Angebot genannten Preise sind unverbindlich und werden erst durch unsere Auftragsbestätigung verbindlich. Soweit nicht anders vereinbart, berechnen wir die Preise, die zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses Bestand haben. Als Basis gilt hierbei für die Getränke der jeweilig gültige Restaurantpreis und für die Menüs, unsere allgemeinen Menüvorschläge. Sollte die Veranstaltung später als 3 Monate nach der Auftragsbestätigung stattfinden, müssen wir uns bei begründeten Preissteigerungen eine Preisanpassung vorbehalten.

10 Tage vor der Veranstaltung bitten wir um eine Anzahlung von 50% der Budgetsumme auf unser Konto. Eine entsprechende Rechnung geht Ihnen rechtzeitig zu. Der Restbetrag ist dann 8 Tage nach Rechnungsdatum der Schlussrechnung fällig. Acht Werktage vor der Veranstaltung bitten wir Sie uns die verbindliche Personenzahl mitzuteilen. Im Falle von späteren Reduzierungen der Personenzahl müssen wir Ihnen 50% des Menüpreises pro Person in Rechnung stellen. Reduzierungen am Veranstaltungstag selbst müssen wir leider voll berechnen, da sowohl das Menü vorbereitet ist wie auch das Personal eingeteilt ist. Erhöhungen der Personenzahl sind jederzeit möglich. Sollten die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, storniert werden, behalten wir uns vor, eine Entschädigung der vereinbarten Leistungen zu berechnen.

Im Falle von Stornierungen berechnen wir:

bis 42 Tage vor Veranstaltung 10%,

bis 30 Tage vor Veranstaltung 25%,

bis 10 Tage vor Veranstaltung 50%,

bis 3 Tage vor Veranstaltung 75%,

danach 100% der vereinbarten Leistungen.

Fremdleistungen, wie DJ, Technik, Zelte etc können nur nach den AGB' ,s der Vertragsfirmen storniert werden. Bitte zögern Sie nicht uns anzusprechen, falls Sie Fragen, Wünsche, Kritik oder Anregungen haben. Unser Schwerpunkt liegt in der Gestaltung und Planung wirklich individuell auf Ihre Wünsche abgestimmter Events.