Feiern im Hotel Weidenbrück 2023



Wir freuen uns sehr, Ihre Feier in unserem Haus ausrichten zu dürfen. Bitte stellen Sie sich aus unserer Auswahl ein 3- oder 4- Gang Menü zusammen.



EUR 18

p. P. gem. Personenanzahl Essen

Vorspeisen

VOISPEISEIT	
Carpaccio vom Eifeler Weiderind, Rucola, Olivenöl, Parmesan & Balsamico	EUR 16
Hausgebeizter Lachs auf Avocado & Edamame	EUR 15
Variation von Vorspeisen (festlich angerichtet)	EUR 19
Variation von Vorspeisen im Glas als Tischbuffet Beispiel: Vitello – Caprese – Lachs an Salatbouqet	EUR 22
Suppen	
Consommé vom Eifler Rind mit Kräuterflädle	EUR 8
Parmesanschaumsuppe mit Kräutersaitlingen	EUR 10
Hauptgerichte	
Filet vom Schwein an Cognacrahm, Pommes Dauphine & Bohnen	EUR 28
Filet vom Eifler Weiderind mit Sauce Bernaise, Rosmarinkartoffeln, Gemüse Braten vom Eifler Weiderind an kräftiger Jus	EUR 38
dazu Mandelbällchen, Speckbohnenbündel und Gemüse mit Sauce Hollandaise	EUR 28
Roastbeef im Ofen gegart, Balsamicojus, Kartoffelgratin & Gemüse	EUR 36
Nachservice + EUR 3 pro Person	
Saisonal: Spargel / Pfifferlinge / Bärlauch	
Für die Kinder:	
Schnitzelchen vom Farmhühnchen, Pommes Frites & Erbsen & Möhrchen	EUR 12
Pasta mit Brokkoli in Rahm	EUR 12
Lachs auf Blattspinat mit Reis	EUR 14
Desserts	
Dame Blanche – Cremiges Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce & Sahne	EUR 9
Hausgemachte Creme Brullé mit Sorbet	EUR 10
Variation von Desserts (festlich angerichtet)	EUR 13
Variation von Desserts im Glas als Tischbuffet	EUR 15
Beispiel: Mousse au Chocolat – Herrencreme - Früchte	
Kaffeetafel inkl. Raumbereitstellung bis 16:45 Uhr	

Menü ab 3 Gang möglich.

Service, Kaffeegedeck & Filterkaffee/Tee/Kakao

Kuchen kann gerne mitgebracht werden, eine Kühlung vor Ort ist leider jedoch nicht möglich. Anlieferung durch eine Konditorei Ihrer Wahl bitte ab 15:30 Uhr am Tag der Veranstaltung und fertig geschnitten. Gerne bestellen wir auf Wunsch für Sie den Kuchen, bitte sprechen Sie uns an.