

Bankettmappe



Vorschläge für Ihre Veranstaltung im Restaurant

Am Sprinkshaus 4, 66128 Saarbrücken, Tel. 0681-70.31.64
www.restaurant-valuta.de



Liebe Gäste

Wir bedanken uns recht herzlich für Ihr Interesse an unserem Hause.

Gleich, ob Sie in einem unserer Nebenzimmer feiern wollen oder unser Partyservice Ihnen Ihr Menü oder Büffet liefert, unsere langjährige Erfahrung ist die Grundlage für das Gelingen Ihres Festes.

In diesem Katalog erhalten Sie eine Übersicht über unser Angebot, wenn Sie in einem unserer Räume feiern. Es soll Ihnen und uns helfen, eine Linie in Ihre Festplanung zu bringen, um den besonderen Anlass perfekt kulinarisch zu gestalten.

Benötigen Sie unser Partyservice, so bietet Ihnen dieser nicht nur komplette Buffets oder Menüs an sondern auch einzelne Gerichte oder Schauplatten, die Ihnen die Arbeit zu Hause erleichtern können. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, ein Büffet oder Menü nach Ihren eigenen Wünschen zusammenzustellen.

Für das Fest zu Hause haben wir ein separates Angebot.

Wir beraten Sie gerne.

Aber die Arbeit beginnt ja eigentlich schon viel früher.

Von der Einladung über die Platzkärtchen bis hin zur Menükarte können Sie alles von uns planen und erstellen lassen. Sie genießen dann nur noch das Ergebnis:

Ein gelungenes Fest.

Vereinbaren Sie einen Termin mit Herrn Thomas Schütz und französisch sprechende Gäste mit Frau Sandrine Walter, um ein Angebot genau nach Ihren Vorstellungen auszuarbeiten.

Wir freuen uns, wenn Sie mit uns zufrieden sind

Th. Schütz

Familie Schütz & das TEAM der Valuta

Für die Feier im Restaurant

Unser Restaurant verfügt über zwei separate Nebenzimmer für 35 und 70 Personen, in denen Sie ungestört feiern können.

- das große Waldzimmer bietet Sitzplätze für bis zu 70 Personen.
Sollten Sie jedoch Platz für eine Live-Musik brauchen oder ein größeres Büffet planen, dann reduzieren sich die Plätze.
- das kleinere Zimmer bietet Sitzplätze für 35 Personen.

Zu Beginn einer Feier und zur Begrüßung der Gäste steht der **Aperitif**.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Empfangscocktail mit oder ohne Alkohol.

- Unser **Hausaperitif** 4,80 €
ein Likör von Walderdbeeren aufgegossen mit Cremant d´Alsace
- **Multi - Exotic Sunrise** 4,80 €
exotischer Fruchtsaft mit Grenadine
- Empfang mit **Cremant d´Alsace** je Flasche 26,00 €
dazu servieren wir Orangensaft, Cassis, Creme de Pêche
Knabbergebäck
- Empfang mit **spritzigem Prosecco** je Flasche 30,00 €
dazu servieren wir Orangensaft, Aperol, Knabbergebäck

Dazu passt:

- **Petite Salé** je Stück 0,85 €
kleine würzige Blätterteigteilchen warm serviert
- **Canapés Arrangement** je Stück 1,80 €
verschieden belegte kleine Brotschnitte

Die Speisenfolgen eines Menüs

Eine Menüfolge kann bestehen aus:

Kalte Vorspeise oder Salat

Suppe

Fisch oder warmes Zwischengericht

Sorbet / Trou Normande

Hauptspeise

Käseauswahl

Dessert

Tellerservice oder Plattenservice ? Bei der kalten Vorspeise, im Hauptgang und beim Käse haben Sie die Wahl. Sollen die Speisen auf Platten gereicht werden und jeder Gast bedient sich selbst oder reichen wir jedem Gast einen schön angerichteten Teller?

Plattenservice

hat den Vorteil, dass wir bei der Vorspeise Fisch und Wurstwaren und im Hauptgang verschiedene Fleischsorten anbieten können. Der „Nachteil“, die Gäste müssen sich selbst bedienen.

Tellerservice

hat den Vorteil, dass es ruhiger vor sich geht und die Teller schön angerichtet serviert werden. Aber Sie als Gastgeber müssen sich zwischen Fisch oder Fleisch entscheiden.

Platten - Vorspeisen

Gemischte Vorspeisenplatten

Räucherlachs aus unserem Rauchhaus, Forellenfilet und Cocktail von frischen Crevetten,
Metzgerschinken mit Spargel, hausgemachte Paté, Melone mit Schinken
kombiniert mit verschiedenen Rohkostsalaten
*Saumon fumé faite maison, filet de truite, cocktail de crevettes,
jambon blanc, pâte, Melon et Jambon, crudités*

10,50 € pro Person

Mediterrane Vorspeisenplatte

verschieden marinierte Gemüse, Oliven, gegrillte Champignons,
Tomate mit Büffelmozzarella, Melone, Spinata romana,
Luftgetrockneter Schinken, Meeresfrüchtesalat, Crevetten
*Légumes marinés, olives, champignons grillés, tomates et mozzarella, melon, spinata romana,
Jambon fumé, salade de fruits de mer, crevettes*

11,80 € pro Person

Weißweinempfehlung für Ihre Vorspeise

Drouet Frères
Loire
Sauvignon Blanc trocken
« Privilège de Drouet »
18,80 €

Teller-Vorspeisen

Duett von hausgemachter Paté an Rohkostsalaten 5,80 €
Duo de pâte avec des crudités

„Vorspeisenteller“ 6,80 €
Metzgerschinken, Paté, Salami und roher Schinken an Rohkostsalat
Jambon blanc, pâté, salami, Jambon fume, crudités

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken 7,80 €
Melon au jambon

Mediterraner Vorspeisenteller

verschieden marinierte Gemüse, Oliven, gegrillte Champignons,
Tomate mit Buffelmozzarella, Melone, Spinata romana,
luftgetrockneter Schinken, Meeresfrüchtesalat, Crevetten

*Légumes marinés, olives, champignons grillés, tomates et mozzarella, melon, spinata romana,
Jambon fumé, salade de fruits de mer, crevettes*

9,80 €

Frischkäseterrine im Schinkenmantel auf Gurken- und Tomatenrosetten 6,80 €
Terrine de fromage frais enrobé de jambon

Tafelspitzsülze auf Rotebeete-Carpaccio 7,80 €
Bouilli de bœuf en gelée sur carpaccio de betterave rouge

Variation mit Krabben, Räucherlachs und Forelle 8,80 €
Variation de crevettes, saumon et truite

Teller-Vorspeisen mit Salat

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten und Croutons 5,80 €
Salade mixte et crudités, croûtons

Roastbeefröllchen mit Remouladensoße an kleinem Salat 7,20 €
Paupiettes de rosbif, sauce rémoulade, petite salade

Putenterrine im Teigmantel an Salatbouquet 7,20 €
Terrine de dinde en croûte, petite salade

Lauwarme Stückchen vom Edelfisch an kleinem Salat 8,80 €
Dés de poisson tiède, petite salade

Flammbierte Geflügelleber an kleinem Salat 7,80 €
Foie de volaille flambé, petite salade

Kleiner Salat "Gourmet"

Blattsalate der Saison umlegt mit frittierten Leckereien

Salade garnie de gourmandises frites

8,80 €

Panierte Champignons mit Kräuterquark an kleinem Salat 7,80 €
Champignons panés, fromage blanc aux herbes, petite salade

Salat "Chèvre" 8,20 €
bunte Blattsalate umlegt mit warmem Ziegenkäse auf Toast
Salade et chèvre chaud, toast

Suppenauswahl

Klare Suppen 4,80 €
von Geflügel oder Rind mit einer Einlagen
(z.B. Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen, Eistich oder Grießklößchen, ...)
Bouillon de volaille, bœuf avec une garniture (quenelle de moelle, légumes, œuf, ...)

Cremesuppen mit Sahnetupfer 5,80 €
(z.B. Brokkoli, Tomaten, Lauch, Spargel, Champignons oder Spinat)
Velouté de :(brocoli, tomate, poireaux, asperge, champignon, épinard ...)

Espresso einmal anders
zwei Süppchen ihrer Wahl serviert in Espressotassen
5,80 €

Saisonsuppen 6,80 €
(z.B. Fisch, Hummer, Kürbis, Pfifferling, Steinpilzen, Muscheln, Wild ...)
Soupe de: poisson, homard, potiron, girolles, cèpes, moules, gibier ...

Lisdorfer Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen 5,80 €
Soupe de p. de terre, julienne de saumon

Pilzsuppe unter der Blätterteighaube
Soupe de champignon, couvert de feuilleté
7,80 €

Französische Zwiebelsuppe gratiniert 5,80 €
Soupe à l'oignons gratiné

Minestrone, die italienischste aller Suppen 4,80 €
Minestrone, la soupe plus italienne

Ungarische Gulaschsuppe 4,80 €
Soupe au goulasch

Warme Zwischengerichte

Blätterteigpastetchen 7,80 €
Wildfleischfüllung „Jägerart“, Kalbfleischfüllung oder edles Fischragout
Bouchée de gibier, de la mer, à la reine

Fischklößchen in Hummersoße an Reistimbale 6,80 €
Quenelles de poissons, sauce homard riz

Edelfischstrudel
auf Spinat mit Safransoße
Strudel de poisson, épinard, sauce safran
8,20 €

Duett von Seeteufel und Lachs in Hummersoße an Reistimbale 9,90 €
Duo de lotte et saumon, sauce homard, riz

Filet vom Zander unter der Kräuterkruste, 8,80 €
auf Champagnerkraut mit Dillkartöffelchen
Filet de Sandre de l'atlantique

Als kleinen Pausenfüller empfehlen wir vor der Hauptspeise ein

Sorbet oder
wie der französische Feinschmecker sagt „Trou Normand“

Zitronensorbet mit Williams 3,80 €

Orangensorbet mit Campari 3,80 €

Apfelsorbet mit Calvados garniert mit Miniäpfelchen 4,80 €

Die Hauptgänge als Plattengerichte

Sie kombinieren zwei Sorten Fleisch, die wir auf Platten anrichten. So haben Ihre Gäste die Wahl, welches Fleisch Sie gerne essen möchten. Empfehlenswert ist es ein helles und ein dunkles Fleisch oder einen Braten - Ragout mit einem Kurzbratstück zu kombinieren

Verschiedene Braten und Ragouts

Pikant gewürzter Schweinegulasch <i>Goulasch de porc piquante</i>	11,80 €
Schweinebraten vom Kamm in feiner Zwiebelsoße <i>Rôti de porc, sauce d'oignons</i>	12,80 €
Rinderbraten aus dem Mittelbug in Rotweinsauce <i>Rôti de bœuf, marchand de vin</i>	14,80 €
Rinderbraten aus dem falschen Filet (ganz mager) mit Karottenwürfel garniert <i>Rôti de bœuf (maigre), carottes</i>	16,80 €
Wildragout nach Art der Försterin mit Waldpilzen <i>Ragoût de gibier « forestière », champignons</i>	16,80 €
Kalbsbraten aus der Keule in eigener Soße mit Pfifferlingen garniert <i>Rôti de veau aux girolles</i>	18,80 €
Wildbraten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingen in Wacholdersauce <i>Rôti de gibier de sanglier aux girolles, sauce au genévrier</i>	19,80 €
Rehbraten aus der Keule mit Rotweinschalotten <i>Rôti de chevreuil, oignons au vin rouge</i>	24,80 €
Lammbraten aus der Keule mit Provençalsoße <i>Rôti d'agneau, sauce provençal</i>	17,80 €

Die Hauptgänge als Plattengerichte

Spanferkelbraten aus der Keule <i>Rôti de cochon de lait</i>	17,50 €
Herzhafter Rindergulasch in Burgundersoße <i>Bœuf bourguignon</i>	13,00 €
<u>Verschiedene Kurzbratstücke</u>	
Medaillons von der Putenbrust in Rahmsoße mit Champignons <i>Médaillons de dinde, champignons à la crème</i>	16,80 €
Medaillons von der Pute mit Bearnaissoße überbacken <i>Médaillons de dinde, gratiné de sauce béarnaise</i>	17,80 €
Schweinefilet am Stück gebraten serviert mit feiner Calvadossoße <i>Filet mignon de porc, sauce calvados</i>	19,80 €
Medaillons vom Kalbsfilet in feiner Morchelsoße <i>Médaillons de filet de veau, sauce morilles</i>	25,80 €
Medaillons vom Argentinischen Rumpsteak mit Bernaissoße überbacken <i>Médaillons de romsteak, gratiné de sauce béarnaise</i>	22,80 €
Rinderfilet in Cognacsoße mit rosa Pfefferkörner <i>Filet de bœuf, sauce cognac au poivre</i>	26,80 €

Als Beilagen zu diesen Gerichten reichen wir Gemüseplatten mit vier Sorten Gemüse. Bei den Sättigungsbeilage (drei Sorten sind empfehlenswert) können Sie wählen zwischen Rösti, Kroketten, Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffelchen, Petersilienkartoffeln, Butterspätzle, Nudeln, Schupfnudeln ...

Die Hauptgänge als Tellergerichte

Putenmedaillons in Rahmsoße mit frischen Champignons <i>Médaillons de dinde, champignons à la crème</i>	16,80 €
Schweinefilet am Stück gebraten als Medaillons angerichtet mit Calvadossoße <i>Filet mignon, sauce calvados</i>	17,80 €
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße <i>Steak de veau, sauce morilles</i>	20,80 €
Maispoulardenbrust suprême auf Marktgemüse <i>Poitrine de poulet sur juliennes de légumes</i>	16,80 €
Cordon Bleu von der Poularde mit Steinpilzfüllung <i>Cordon bleu de poulet farcie aux cèpes et fromage</i>	18,80 €
<p>Duett von Kalbs- und Rinderfilet auf Portweinsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin <i>Duo de filet de veau et filet de bœuf au porto, garniture de légumes, gratin dauphinois</i> 24,20 €</p>	
Medaillons vom Kalbsfilet in Gorgonzolasoße <i>Médaillons de filet de veau au gorgonzola</i>	25,80 €
Rumpsteak unter der Meerrettich-Kräuterkruste <i>Romsteck gratiné aux raifort et herbes</i>	22,80 €
Rinderfilet in Pfeffercreme <i>Filet de boeuf, sauce poivre</i>	26,80 €
Keulchen von der Barbarie-Ente in Orangensoße <i>Cuisse de canard, sauce à l'orange</i>	16,80 €

Wir servieren die Hauptspeisen mit einer Gemüse garnitur und Sättigungsbeilagen
Bei einem 4-Gänge-Menü reduziert sich der Preis der Hauptspeise.

Menüvorschläge mit Plattenservice im Hauptgang

Menü 1

Rindfleischsuppe mit Markklößchen
Bouillon de bœuf, quenelles de moelle

Zartes Rindergulasch in dunkler Soße
Goulache de bœuf

und/et

Medaillons von der Pute mit Rahmsoße garniert mit frischen Champignons
Médaillons de dinde à la crème, champignons

dazu Variation von feinem Gemüse,
Butternudeln, Kroketten, Pommes Frites
Plat de légumes, pâtes, croquettes, roesti, frites

Karamellcreme garniert mit Früchten
Crème caramel, fruits

24,90 € p.P.

Menüvorschläge mit Plattenservice im Hauptgang

Menü 2

Suppe von frischem Lauch mit Sahnehäubchen
Velouté de poireaux

Schweinebraten vom Kamm in einer Zwiebelsoße
Rôti de porc sauce d'oignons

und/et

Rinderschmorbraten aus dem Mittelbug in Rotweinsauce
Rôti de bœuf, marchand de vin

dazu Variation von feinem Gemüse,
Röstitaler, Kroketten, Butterspätzle
Plat de légumes, roesti, croquettes, spaetzle

Cocktail von frischen Früchten auf Vanilleeis
Salade de fruits, glace vanille

24,90 € p.P.

Menüvorschläge mit Plattenservice im Hauptgang

Menü 3

Blatt und Rohkostsalate schön garniert, mit Buttercroutons

Salade et crudité, croûtons

Klare Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen

Bouillon de poulet, julienne de légumes

Schweinefilet am Stück gebraten in feiner Calvadossoße

garniert mit Apfelspalten

Filet mignon, sauce calvados et pommes

und/*et*

Rindermedaillons mit Pfeffersoße

Médailles de bœuf, sauce au poivre

dazu Variation von feinem Gemüse,
Röstitaler, Kroketten, Butterspätzle
Plat de légumes, roesti, croquettes, spaetzle

Grand-Marnier-Parfait garniert mit Orangenfilets

Parfait de Grand Marnier

29,40 € p.P.

Menüvorschläge mit Plattenservice im Hauptgang

Menü 4

Putenterrine im Teigmantel an Salatbouquet
Terrine de dinde sur salade verte

Fischklößchen in Hummersoße an Reistimbale
Quenelles de poissons, riz

Kalbsbraten aus der Keule in eigener Soße mit Pfifferlingen garniert
Rôti de veau aux girolles

und/et

Lammbraten aus der Keule in provenzalischer Soße
Rôti d'agneau, sauce provençale

dazu Speckbohnen, Grilltomaten, Blumenkohl, Babykarotten,
Kartoffelgratin, Rösti, Krokette
Haricots, tomates grillés, chou-fleur, petites carottes, gratin dauphinois, roesti, croquettes

Profiteroles mit Eis und Schokoladensoße
Profiteroles, glace et sauce au chocolat

35,80 € p.P.

Menüvorschläge mit Tellergerichten im Hauptgang

Tellermenü 1

Rohkost- und Blattsalate der Saison mit Croutons
Salade mixte et crudités, croûtons

Gefüllter Schweinerücken mit Zwiebelsoße
Selle de porc farcie, sauce à l'oignon

dazu glasierte Karotten und Brokkoliröschen,
Tagliatelle, Rösti und Kroketten
Carottes et brocolis, tagliatelle, roesti et croquettes

Apfelküchlein mit Vanilleeis und Sahne
Crêpes de pommes, glace à la vanille et chantilly

25,80 € p.P.

Menüvorschläge mit Tellergerichten im Hauptgang

Tellermenü 2

Panierte Champignons mit Kräuterquark an kleinem Salat
Champignons panés, fromage blanc aux herbes, petite salade

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen
Bouillon de bœuf, juliennes de légumes

Schweinefilet am Stück gebraten in feiner Calvadossoße
Filet mignon, sauce calvados

dazu glasierte Apfelspalten, Bohnenbündchen, glasierte Karotten,
Kartoffelgratin und Herzoginkartoffeln
Pommes, haricots et carottes, gratin dauphinois et pommes duchesse

Beschwipste Waldbeeren auf Vanilleeis
Fruits de bois pompettes, glace à la vanille

32,- € p.P.

Menüvorschläge mit Tellergerichten im Hauptgang

Tellermenü 3

Blattsalat in Balsamicodressing mit Speck- und Röstbrotwürfeln
Salade aux lardons et croûtons

„Festtagssuppe“
Eierstich, Grießklößchen, Maultasche und Gemüsestreifen in Rinderkraftbrühe
« *Soupe de la fête* » *bouillon de bœuf avec royale, noques de semoule, ravioli et légumes*

Duett von Kalbs- und Rinderfilet auf Portweinsöße
garniert mit Gemüse der Saison
Kartoffelgratin, Rösti und Kroketten
Duo de filet de veau et filet de bœuf au porto,
garniture de légumes, gratin dauphinois

Hausgemachte Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten der Saison
Mousse au chocolat fait maison, fruits frais

38,00 € p.P.

Menüvorschläge mit Tellergerichten im Hauptgang

Tellermenü 4

Kleiner Salat "Gourmet"
Blattsalate der Saison umlegt mit frittierten Leckereien
Salade garnie de gourmandises frites

Blätterteigpastetchen nach Art der Försterin
Bouchée chasseur

Waldbeersorbet
Sorbet aux fruits des bois

Kalbsrückensteak mit Morcheln
Carre de veau sauce morilles

dazu Gemüse garnitur, Reibekuchen,
Herzoginkartoffeln, Mandelkroketten
Plat de légumes, galettes de p. de terre, pommes duchesse, croquettes

Orangen-Panna Cotta auf Ananascarpaccio
Pana cotta d'orange sur carpaccio d'ananas

46,40 € p.P.

Wunschmenü:

Im Hauptgang haben Ihre Gäste die Wahl

Wunschmenü 1

Blattsalate der Saison mit geschwenkten Champignons
Salade garnie de champignons sautés

Creemesuppe der Saison oder nach Wunsch
Velouté

Medaillons vom Schweinfilet mit Calvadossoße
Médaillons de filet de porc au calvados

oder/ou

Rumpsteak mit Pfeffersoße
Romsteck sauce au poivre

oder/ou

Filet vom Kabeljau mit Kräuterkruste auf Gemüse
Filet de cabillaud gratiné aux herbes sur légumes

oder/ou

Tagliatelle in Pesto mit Parmesanhobeln und Tomaten
Tagliatelle au pesto, parmesan râpé et tomates

Dessertvariation mit Mousse, Eis und Früchten
Variation de dessert, mousse, glace et fruits

35,80 € p.P.

Wunschmenü

Im Hauptgang haben Ihre Gäste die Wahl

Wunschmenü 2

Blattsalate der Saison umlegt mit frittierten Leckereien
Salade garnie de gourmandises frites

Lisdorfer Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen
Soupe de p. de terre, julienne de saumon

Gegrillter Seeteufel auf Zucchini-Gemüse
Lotte sur courgettes

oder/ou

Rinderfilet in Cognacsoße mit rosa Pfefferkörner
Filet de bœuf, sauce cognac au poivre

oder/ou

Medaillons vom Kalbsfilet in feiner Morchelsoße
Médailles de filet de veau, sauce morilles

oder/ou

Braten vom Reh oder jungen Wildschwein mit Pfifferlingen
Rôti de chevreuil ou marcassin aux girolles

Dessertvariation mit Mousse, Eis und Früchten
Variation de dessert, mousse, glace et fruits

42,80 € p.P.

Desserts

Eis mit heißer Schokolade 5,80 €
Glace à la vanille, chocolat chaud

Orangen-Panna Cotta auf Ananascarpaccio 4,80 €
Pana cotta d'orange sur carpaccio d'ananas

Apfelküchlein mit Vanilleeis und Sahne 5,40 €
Crêpes de pommes, glace à la vanille et chantilly

Dessertvariation mit Mousse, Eis und Früchten
Variation de dessert, mousse, glace et fruits
5,80 €

Vanilleeis auf beschwipsten Waldbeeren 6,80 €
Fruits de bois pompettes, glace à la vanille

Profiteroles mit Eis und Schokoladensoße 6,80 €
Profiteroles, glace et sauce au chocolat

Auswahl von französischem Käse mit Trauben garniert
Assiette de fromages, garnie de raisins
7,80 €

„Früchtebecher“ Vanilleeis mit frischen Früchten 5,80 €
Coupe de fruits – glace à la vanille et fruits frais

Rüebliorte mit Joghurteis und frischen Früchten 5,20 €
Tarte au carotte, glace au yaourt et fruits frais

Klassisches Büffet

Fischplatte mit Krabbencocktail, Forellenfilets, hausgeräucherter Lachs,
Melone mit hausgeräuchertem Schinken, Partyfrikadellen,
marinierter Spargel mit Metzgerschinken, Pastete mit Blätterteigrand
*Plat de truite fumée, Cocktail de crevettes, saumon fumé,
Jambon fumé et melon, petite boulettes, asperges marinés et jambon, pâté en croûte*

Kartoffelsalat mit Speck, Karottensalat, Selleriesalat, Bohnensalat,
Salades de p. de terre, salade de carottes, de céleris, de haricots,
dazu Cocktailsoße, Dijonsensoße und Kräuterquark, gemischte Brotauswahl
sauce à la moutarde, fromage frais aux herbes fines, pain

Rinderbraten in eigener Soße garniert mit Karottenwürfeln
Rôti de bœuf et carottes

und/et

Schweinefilets in Champignonrahm
Filet mignon sauce champignons de crème

dazu bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Butterspätzle
Variation de légumes, gratin dauphinois, spaetzle

Weißer und brauner Mousse mit frischen Früchten
Mousse blanche et noir, fruits frais

34,50 € p.P.

Festliches Feinschmeckerbüffet

Schauplatte:

Ganzer Salm gefüllt mit Gemüsestreifen

Fischterrinen, Forelle und Räucherlachs, Black Tiger in Knoblauchmarinade,

Bratenplatte mit rosa gebratenem Roastbeef und Vitello tonnato,
gekochter Metzgerschinken und luftgetrockneter Serranoschinken kombiniert
mit mariniertem Spargel und Melonenschiffchen

*Saumon farci de juliennes de légumes, variation de poissons fumé, terrine de poisson, crevettes
marinées à l'ail, rosbif, Vitello Tonnato, jambon blanc et jambon fumé et asperges marinés et melon*

Blattsalate der Saison, Waldorfsalat, Tomate mit Mozzarella, marinierte Gemüse,
dazu Cocktailsoße, Dijonsenfsoße und Kräuterquark, gemischte Brotauswahl

*Salade saisonnière, salade de Waldorf, tomates et mozzarella, légumes marinées,
Sauce à la moutarde, fromage frais aux herbes fines, pain*

Braten von der Kalbsnuss in Morchelsahne

Rôti de veau, crème aux morilles

und/et

Wildbraten mit Pfifferlingen

Rôti de gibier aux girolles

dazu bunte Gemüseplatte, Butterspätzle und Petersilienkartoffeln

Variation de légumes, spaetzle et p. de terre au persil

Hausgemachte Mousse au Chocolat und Karamellcrème

Mousse au chocolat et crème caramel faits maison

42,50 € p.P.

Italienisches Feinschmeckerbuffet

Schinken- und Salamiplatte mit gefüllten Kirschtomaten und Melonenschiffchen,
eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauchgarnelen und Meeresfrüchtesalat
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum, Ruccola mit Parmesan und Brotwürfel
*Plat de jambon et salami, tomates farcies et melon, légumes grillés et crevettes à l'ail et salade fruits
de mer, tomates et mozzarella, salade de roquette avec parmesan et dés de pain*

Tomatencremesuppe mit Basilikum
Velouté de tomates et basilic

Gegrillter Seeteufel auf Zucchini-Knoblauch-Gemüse
Lotte sur courgettes à l'ail

und/et

Kalbsschnitzelchen Limone
Escalope de veau au citron

und/et

Penne in Sahneseiße mit Schinken
Penne à la crème

dazu bunte Gemüseauswahl, Risotto und Rigatoni
Variation de Légumes, risotto et rigatoni

Hausgemachtes Tiramisu und Panna cotta mit Früchten
Tiramisu fait maison et pana cotta avec des fruits

37,80 p.P.

Weißweine

Riesling Tradition Alsace AC 23,80

Clos Ste Apolline Elsass: Rouffach – Domaine du Bollenberg
Kraftvoll, rassig und angenehm trocken mit einem fruchtig-würzigen Abgang.

Pinot Blanc trocken „Tradition“ Jean Baptiste Adam 19,80

Seit 14 Generationen Winzer aus Tradition und Leidenschaft
Am Gaumen ist er zart und zeigt ein gutes Gleichgewicht von Frische und Geschmeidigkeit.
Ideale Verbindung mit hellem Fleisch und allem, was das Meer uns bietet.

Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Bruno Wind 20,20

Frisch und lebendig mit Geschmack nach grünem Apfel, Birne und Melone.
Im Abgang kommt zusätzlich noch ein feines Weinbergpfirsicharoma zur Geltung.
Trinkempfehlung: Vorspeisen mit Räucherfisch, Spargel, Fisch in allen Zubereitungsformen,
hellem Geflügel, Schweine- und Kalbfleisch.

Lebensweisheit
Das Leben wäre fad und grau
ganz ohne Wein und ohne Frau.

Auxerrois QbA Weingut Dr. Siemens, Saar Mosel 22,20

Intensives Bukett mit Aromen von Weinbergpfirsichen und mineralischen Noten.
Am Gaumen kommt seine cremige Textur zur Geltung, die sich bis in den langen,
fruchtbetonten Abgang fortsetzt. Vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter: zu Vorspeisen und
Terrinen, zu Flammkuchen und Nudeln mit hellen Saucen, zu Süßwasserfisch und Frischkäse.

Sauvignon Blanc "Privilège" Drouet Frères 18,80

Viel Frucht (Stachelbeere, Cassis, saftige Birne), florale Noten (Gras) und zarte Würze.
Gaumen: Süffig, leicht, rassig, zart-pikant, mit präsender, doch angenehmer Säure.
Passt zu: Vorspeisen, diversen Salaten, Ziegenfrischkäse, Gerichten mit Fisch und
Meeresfrüchten, auch Solo (z. B. als Aperitif) ein Genuss...

Roséweine

LA VIE EN R... , Domaine Val de Gilly, A.O.P Côtes de Provence 19,80
Rebsorten : Grenache + Cinsault
Farbe : zartes rosé mit lachsfarbenen Reflexen
Nase : Aromen von getrockneten Früchten, Datteln und Feigen
Gaumen : runder und leichter Wein für unbeschwertes Trinkgenuß.

Côtes de Provence „Grand Ferrages“ Rosé 2015 23,80
Die Nase: vielschichtige Aromen von Pfirsichen, Zitrus- und exotischen Früchten
Der Gaumen: der erste Eindruck im Mund ist sehr weitreichend und wohlschmeckend. Er entwickelt sich mit Noten von weißfleischigen Früchten, einer feinen Milde unterstützt von der feinen, strukturgebenden Säure

Tavel „Beaurevoir“ 21,80
Im Bukett frisch fruchtige Aromen und eine dezent mineralische Note
Am Gaumen eine bemerkenswerte Intensität. Trocken und würzig

Pinot Noir Réserve Anne de K, 24,80
Cave Kientzheim-Kaysersberg
Er zeichnet sich durch feine Aromen roter Früchte aus. Am Gaumen ist er trocken und ausgeglichen mit angenehm leichten Tanninen.

Ein Abend mit Wein und gutem Essen
Lässt uns alle Sorgen vergessen

Spätburgunder ROSÉWEIN Kabinett trocken Bruno Wind 16,80
Leinsweiler Sonnenberg,
In der Nase feine Himbeeraromen mit einem Hauch von Sauerkirschen, Zitronenmelisse und frischen Erdbeeren. Am Gaumen zeigt er sich kräftig mit einem frisch-fruchtigen Nachhall. Er passt zu Grillspezialitäten sowie im Winter vorm Kamin wunderbar.

Les Terrasses ROSÉ, Vignerons Ardéchois 18,80
In der Nase kommen knackige Aromen von roten Früchten wie Himbeeren und Johannisbeeren zur Entfaltung. Am Gaumen ist er angenehm trocken und frisch
Klassischer Terrassenwein, der sich ohne jegliche Schwere auch an heißen Tagen einfach so gut trinken lässt. Begleitet aber auch bestens Grillgerichte und mediterrane Vorspeisen.

Rotweine

Les Terrasses ROUGE, Vignerons Ardéchois

18,80

Sein Bukett ist geprägt von Aromen roter und schwarzer Beeren. Auch am Gaumen zeigt er sich rund, geschmeidig und ausgeglichen.

Trinkempfehlung: Hervorragend zu allen Grillgerichten und zu Wurstwaren. Lässt sich auch "solo" sehr gut trinken.

Côtes du Rhône Domaine Corne- Loup

24,80

In seinem Bukett verschmelzen intensive Aromen von kleinen roten Früchten mit Noten von Gewürzen und Karamell. Am Gaumen zeigt er sich rund mit einer weichen Textur und feinen, gut eingebundenen Tanninen.

Begleitet optimal die gute Charcuterie, Lamnbraten, Ragout, Rinderbraten, und Käse.

Wer die Wahrheit im Wein finden will,
darf die Suche nicht schon beim
ersten Glas aufgeben!

CHÂTEAU CONDAMINE BERTRAND Bereiche Oc, Languedoc

25,80

"Elixir" Grand Vin Oc Rouge trocken Syrah, Grenache Noir & Cabernet Sauvignon.

Selektive Handlese, traditionelle Weinbereitung. Tiefrote Färbung mit violetten Reflexen. Im sehr ausdrucksvollen Bouquet finden sich Noten von roten und dunklen Früchten begleitet von Lakritze, sowie einem feinen Vanilleton. Vollmundig, konzentriert, rund und saftig am Gaumen. Die aromatisch-würzige Kraft des Syrah sticht hervor, die Konzentration des Cabernet gliedert den Geschmack. Präsent, doch sanft eingebundene Tannine. Dieser absolute Spitzentropfen harmonisiert hervorragend mit vielen Fleischgerichten, ob gegrillt oder geschmort, er passt.

Aber auch sehr gut zu Käse und Charcuterie. Auch solo oder zur Zigarre ein Genuss...

Rotweine

CHÂTEAU LA GRANDE MÉTAIRIE Bordeaux trocken 19,80
Recht typische Bordeaux-Cuvée aus 70% Merlot & 30% Cabernet Sauvignon.
Intensive Nase mit Noten von Pflaumen und dunklen Früchten, sowie einer Spur
Veilchen und einem zart animalischen Ton. Am Gaumen für einen Bordeaux recht
geschmeidig und vollmundig. Präsenze Tannine

CHÂTEAU LA ROSE PINEY - Saint-Emilion Grand Cru trocken 29,80
Merlot (80%), Cabernet Franc (12%) und Cabernet Sauvignon (8%).
Tiefe, rubinrote Färbung. Ausgeprägtes, vom Merlot dominiertes Bouquet mit Noten von
Dörripflaumen, roten und dunklen Früchten, unterstützt durch röstige und vanillige Töne,
sowie einer Spur von Unterholz und Leder. Ein schmeichelhafter, reicher Essensbegleiter,
mit Kraft, Saft und Struktur. Spürbares, doch sehr schön eingebundenes Tannin.
Lang im Abgang.

„Das Leben ist zu kurz
um schlechten Wein zu trinken“

Goethe

Fleurie AC Beaujolais - Georges Duboeuf 26,80
Der Wein macht seinem Namen alle Ehre. In der Nase dominieren florale Noten von
Iris, Rosen und Veilchen. Am Gaumen viel Frucht nach Sauerkirschen und ein
angenehmer Hauch von Bitterschokolade. Eine milde Säure macht den Wein rund und
weich.

PRIMITIVO I.G.T. Salento von Tenute Rubino, 21,80
Apulien (Brindisi) Rebsorte : Primitivo (100%)
In der Nase Duft von gereiften Pflaumen, Himbeeren, Kirschen, Brombeeren
Am Gaumen gehaltvoll, rund und geschmeidig mit weichen Tanninen und viel Frucht.
Passt zu Vorspeisen aber auch Hauptspeisen wie Nudel, Fleischgerichten, sowie Käse.

Spätburgunder ROTWEIN QbA trocken Eschbacher Hasen, Bruno Wind 18,80
Landesprämierung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz:
Silberne Kammerpreismünze
Zu den Brombeernoten gesellen sich mit etwas Luft Aromen von reifen Heidelbeeren
und Feigen. Ein samtig weicher Spätburgunder mit einer leichten Holznote. Passt zu
gebratenen oder geschmorten Gerichten, kalte Platten und Weichkäse.

Das sollten Sie wissen

Tischdekoration

Zum Umfang unseres Service gehört das Eindecken mit Stoffservietten, Kerzen und kleinen Blumenväschchen.

Sollten Sie andere Vorstellungen haben, werden wir gerne entsprechend Ihrer Wünsche oder eines Mottos die Dekoration variieren oder mit Ihrer ergänzen.

Anzahl der Gäste

Die Anzahl der Gäste muss uns spätestens einen Tag vor dem Fest genannt werden. Die Differenz zwischen den zugesagten bzw. bestellten und den tatsächlich erschienenen Gästen werden je nach Aufwand berechnet.

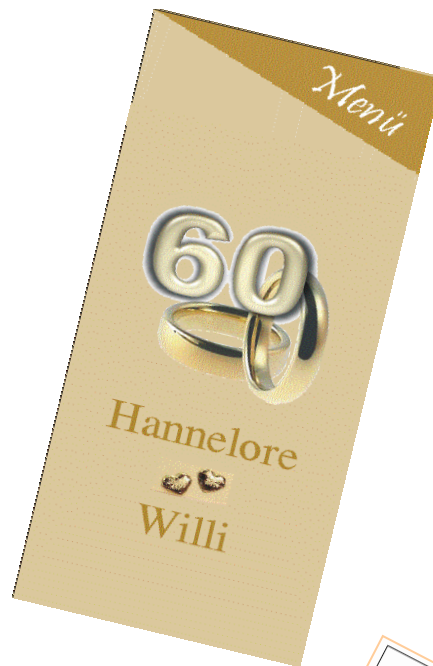
Zahlung der Rechnung

Wir akzeptieren selbstverständlich die Zahlung mit EC-Karte. Sie können auch unsere Rechnung per Banküberweisung oder am Folgetag in bar zahlen.

Aber:

VISA und Mastercard werden nicht akzeptiert

Zusatzleistungen



Zusatzleistungen

- ♦ Wir gestalten für Sie persönlich die Einladungen und die dazu passenden Menükarten oder kleinen Tischkärtchen
- ♦ Wir bestellen nach Ihren Vorgaben und Wünschen den Blumenschmuck
- ♦ Wir decken nach Ihren Vorgaben die Tische in entsprechenden Farben oder einem Motto entsprechend ein
- ♦ Dekoration (Ballons, Girlanden, Blumen, Schilder...) dem Anlass oder Motto entsprechend
- ♦ Wir haben Kontakte zu Künstlern verschiedener Stilrichtungen (Musiker, Zauberer...) die Ihr Fest musikalisch untermalen. Auf Wunsch vermitteln wir etwas Passendes.
- ♦ Eine Musikanlage steht Ihnen für Ihre mitgebrachte Wunschmusik (CD) ebenfalls zur Verfügung.
- ♦ Ein Beamer und eine Leinwand sind für Vorträge und Filmbeiträge vorhanden.

Die Trauerfeier

Auch für die traurigen Anlässe sind wir Ihr Ansprechpartner. Wir beraten Sie gerne. Hier im Lande ist es üblich, belegte Brote und Kuchen zum Kaffee zu reichen.

Je nach Tageszeit der Trauerfeier sollte eins davon überwiegen (z.B. mittags mehr Schnittchen als nachmittags zur Kaffeezeit).

Wir bieten zwei verschieden Gedecke an:

Gedeck 1

Ein wohlschmeckender entkoffeinierter Kaffee, dazu reichen wir eine gemischte Kuchenauswahl mit Obst- und Butterkuchen aus dem Hause „Cafe Lolo“ und bieten Wurst- und Käseschnittchen mit zweierlei Schinken, Edamer, Salami, Aufschnittwurst und einem kalten Braten an. (Änderungen der Wurst Sorten sind möglich.)

Dieses Gedeck kostet pro Person 13,50

Zusätzlich stellen wir große Flaschen Wasser auf den Tisch.

Gedeck 2

Wir erbringen die gleiche Leistung wie bei Gedeck 1, reichen aber auch Schnittchen mit geräucherter Forelle und Räucherlachs und Crevetten.

Dieses Gedeck kostet pro Person 15,50

In der Mittagszeit kann man noch eine Suppe reichen, (z.B. Gulaschsuppe) dann erhöht sich der Gedeckpreis um 4,80 bei Gulaschsuppe.

Je nach Wunsch bestellen wir auch gerne dezenten Blumenschmuck für Ihre Trauerfeier.

