

# Bankettmappe



Vorschläge für Ihre Veranstaltung  
im Restaurant

Am Sprinkshaus 4, 66128 Saarbrücken, Tel. 0681-70.31.64  
[www.restaurant-valuta.de](http://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 mehr als 30-jährige 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 & Valutateam

# 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** 3,80 €  
ein Likör von Walderdbeeren aufgegossen mit Cremant d´Alsace
- **Multi - Exotic Sunrise** 3,80 €  
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*

8,50 € 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*

9,80 € 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 4,80 €  
*Duo de pâte avec des crudités*

„Vorspeisenteller“ 5,80 €  
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 7,80 €  
*Variation de crevettes, saumon et truite*

# Teller-Vorspeisen mit Salat

---

---

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten und Croutons <i>Salade mixte et crudités, croûtons</i>	4,80 €
Roastbeefröllchen mit Remouladensoße an kleinem Salat <i>Paupiettes de rosbif, sauce rémoulade, petite salade</i>	6,20 €
Putenterrine im Teigmantel an Salatbouquet <i>Terrine de dinde en croûte, petite salade</i>	5,20 €
Lauwarme Stückchen vom Edelfisch an kleinem Salat <i>Dés de poisson tiède, petite salade</i>	7,80 €
Flambierte Geflügelleber an kleinem Salat <i>Foie de volaille flambé, petite salade</i>	6,80 €

## **Kleiner Salat "Gourmet"**

Blattsalate der Saison umlegt mit frittierten Leckereien

*Salade garnie de gourmandises frites*

7,80 €

Panierte Champignons mit Kräuterquark an kleinem Salat <i>Champignons panés, fromage blanc aux herbes, petite salade</i>	6,80 €
Salat "Chèvre" bunte Blattsalate umlegt mit warmem Ziegenkäse auf Toast <i>Salade et chèvre chaud, toast</i>	7,20 €



# Suppenauswahl

---

---

Klare Suppen 3,80 €  
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 4,80 €  
(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 5,80 €  
(z.B. Fisch, Hummer, Kürbis, Pfifferling, Steinpilzen, Muscheln, Wild ...)  
*Soupe de: poisson, homard, potiron, girolles, cèpes, moules, gibier ...*

Lisdorfer Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen 4,80 €  
*Soupe de p. de terre, julienne de saumon*

**Pilzsuppe unter der Blätterteighaube**  
*Soupe de champignon, couvert de feuilleté*  
6,80 €

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 8,90 €  
*Duo de lotte et saumon, sauce homard, riz*

Filet vom Zander unter der Kräuterkruste, 7,80 €  
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 3,00 €

Orangensorbet mit Campari 3,00 €

Apfelsorbet mit Calvados garniert mit Miniäpfelchen 4,00 €

# 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>	9,80 €
Schweinebraten vom Kamm in feiner Zwiebelsoße <i>Rôti de porc, sauce d'oignons</i>	10,80 €
Rinderbraten aus dem Mittelbug in Rotweinsauce <i>Rôti de bœuf, marchand de vin</i>	13,80 €
Rinderbraten aus dem falschen Filet (ganz mager) mit Karottenwürfel garniert <i>Rôti de bœuf (maigre), carottes</i>	14,80 €
Wildragout nach Art der Försterin mit Waldpilzen <i>Ragoût de gibier « forestière », champignons</i>	15,80 €
Kalbsbraten aus der Keule in eigener Soße mit Pfifferlingen garniert <i>Rôti de veau aux girolles</i>	16,80 €
Wildbraten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingen in Wacholdersauce <i>Rôti de gibier de sanglier aux girolles, sauce au genévrier</i>	17,80 €
Rehrbraten aus der Keule mit Rotweinschalotten <i>Rôti de chevreuil, oignons au vin rouge</i>	21,80 €
Lammbraten aus der Keule mit Provençalsoße <i>Rôti d'agneau, sauce provençal</i>	14,80 €

# Die Hauptgänge als Plattengerichte

---

---

Spanferkelbraten aus der Keule <i>Rôti de cochon de lait</i>	15,50 €
Herzhafter Rindergulasch in Burgundersoße <i>Bœuf bourguignon</i>	13,00 €
<b><u>Verschiedene Kurzbratstücke</u></b>	
Medaillons von der Putenbrust in Rahmsoße mit Champignons <i>Médaillons de dinde, champignons à la crème</i>	13,80 €
Medaillons von der Pute mit Bearnaissoße überbacken <i>Médaillons de dinde, gratiné de sauce béarnaise</i>	14,80 €
Schweinefilet am Stück gebraten serviert mit feiner Calvadossoße <i>Filet mignon de porc, sauce calvados</i>	17,80 €
Medaillons vom Kalbsfilet in feiner Morchelsoße <i>Médaillons de filet de veau, sauce morilles</i>	21,80 €
Medaillons vom Argentinischen Rumpsteak mit Bearnaissoße überbacken <i>Médaillons de romsteak, gratiné de sauce béarnaise</i>	19,80 €
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 13,80 €  
*Médaillons de dinde, champignons à la crème*

Schweinefilet am Stück gebraten als Medaillons angerichtet mit Calvadossoße 17,80 €  
*Filet mignon, sauce calvados*

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße 20,80 €  
*Steak de veau, sauce morilles*

Maispouardenbrust suprême auf Marktgemüse 16,80 €  
*Poitrine de poulet sur juliennes de légumes*

Cordon Bleu von der Poularde mit Steinpilzfüllung 14,80 €  
*Cordon bleu de poulet farcie aux cèpes et fromage*

Duett von Kalbs- und Rinderfilet auf Portweinsoße  
mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin  
*Duo de filet de veau et filet de bœuf au porto, garniture de légumes, gratin dauphinois*  
22,20 €

Medaillons vom Kalbsfilet in Gorgonzolasoße 24,80 €  
*Médaillons de filet de veau au gorgonzola*

Rumpsteak unter der Meerrettich-Kräuterkruste 19,80 €  
*Romsteck gratiné aux raifort et herbes*

Rinderfilet in Pfeffercreme 24,80 €  
*Filet de boeuf, sauce poivre*

Keulchen von der Barbarie-Ente in Orangensoße 14,80 €  
*Cuisse de canard, sauce à l'orange*

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*

22,90 € 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*

22,90 € 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*

28,40 € 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, Kroketten  
*Haricots, tomates grillés, chou-fleur, petites carottes, gratin dauphinois, roesti, croquettes*

\*\*\*\*\*

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

32,80 € 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*

30,- € 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*

36,00 € 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*

44,40 € p.P.

# Wunschmenü:

## Im Hauptgang haben Ihre Gäste die Wahl

---

---

### Wunschmenü 1

Blattsalate der Saison mit geschwenkten Champignons  
*Salade garnie de champignons sautés*

\*\*\*\*\*

Crèmesuppe der Saison oder nach Wunsch  
*Velouté*

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinfilet mit Calvadossoße  
*Medaillons 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*

\*\*\*\*\*

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

29,80 € 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  
*Médillons 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*

37,80 € p.P.

# Desserts

---

---

Eis mit heißer Schokolade 4,80 €  
*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 6,50 €  
*Fruits de bois pompettes, glace à la vanille*

Profiteroles mit Eis und Schokoladensoße 5,50 €  
*Profiteroles, glace et sauce au chocolat*

Auswahl von französischem Käse mit Trauben garniert  
*Assiette de fromages, garnie de raisins*  
5,80 €

„Früchtebecher“ Vanilleeis mit frischen Früchten 5,50 €  
*Coupe de fruits – glace à la vanille et fruits frais*

Rüebliorte mit Joghurteis und frischen Früchten 4,20 €  
*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*

29,50 € p.P.

# Festliches Feinschmeckerbüffet

---

---

Schauplatte:

Ganzer Salm gefüllt mit Gemüsestreifen

Fischterriner, 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*

38,50 € 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 Sahnesoße 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*

33,80 p.P.

# Weißweine für Ihr Fest

---

---

**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.

Cuvée du Patron  
„Fond du Loup“ BLANC Domaine Les Thérons  
Languedoc Roussillon  
16,80

**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 für Ihr Fest

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

**Cuvée du Patron**  
**By Michel Chapoutier « Marius Rosé »**  
**Grenache, Syrah, Cinsault**  
**16,-**

**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.

**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 für Ihr Fest

---

---

## 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 Réserve Perrin & Fils

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.

**Trinkempfehlung:** Begleitet optimal die gute Charcuterie, Lammbraten, Ragout, Rinderbraten, Schweinebraten und Käse.

Cuvée du Patron  
By Michel Chapoutier  
« Marius Grenache »  
Alk. 14%  
16,-

## 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. Präzise, 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 für Ihr Fest

---

---

**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.

# ***D**as sollten Sie wissen*

---

---

## Tischdekoration

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

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 teilen sich der Gastgeber und der Wirt.

## Zahlung der Rechnung

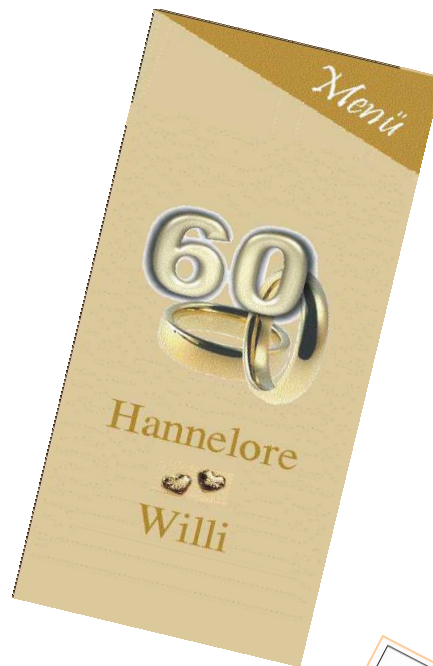
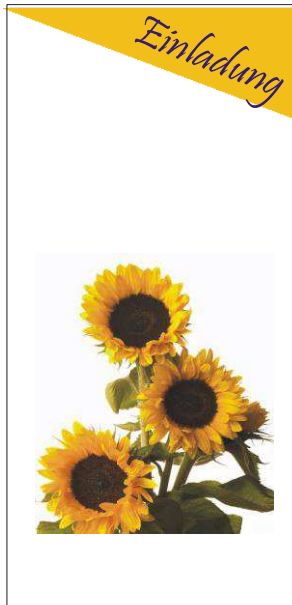
Wir akzeptieren selbstverständlich die Zahlung mit EC-Karte. Sie können auch unsere Rechnung per Banküberweisung oder am Folgetag in bar zahlen.

Aber:

VISA und Mastercard werden von uns 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 „Café 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, dann erhöht sich der Gedeckpreis um 3,80 bei einer klaren Suppe um 4,80 bei Gulaschsuppe.

Immer ein Problem bei einer Trauerfeier ist die Personenanzahl. Die Differenz zwischen den bestellten und tatsächlich gekommenen Gästen teilen sich die Trauernden und wir.

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

