



STIFTUNG KLOSTER HEGNE

*Hotel St. Elisabeth*

# Menü- und Büffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier im Hotel St. Elisabeth

2023





## **MENÜ VORSCHLÄGE**

ab 10 Personen

### **MENÜ 1**

32,00 Euro pro Person

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

Badisches Schäuferle an Dijon-Senfjus mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Haselnussparfait an Zwetschgenkompott

---

---

### **MENÜ 2**

34,50 Euro pro Person

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons

Gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronengras-Ingwersoße – Vanillekarotten und gemischter Reis

Zimtmousse und Fruchtsorbet an glasierter Ananas

---

---

### **MENÜ 3**

38,50 Euro pro Person

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-Balsamicoße, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zimtcrumble

---

---

#### **WEINEMPFEHLUNG**

2021er Grüner Veltliner  
Weingut Stift Klosterneuburg, Österreich

2020er Zweigelt  
Weingut Stift Klosterneuburg, Österreich

#### **WEINEMPFEHLUNG**

2022er Chardonnay  
Baden-Bodensee

2020er Aufrichts Spätburgunder Spohia  
Baden-Bodensee



## **MENÜ VORSCHLÄGE**

ab 10 Personen

### **MENÜ 4**

33,00 Euro pro Person

Karotten-Pastinakensuppe mit Ingwersahne

Hirschgulasch mit Preiselbeeren  
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel

Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis

---

---

### **MENÜ 5**

46,00 Euro pro Person

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und feinem Rauchschinken

Pilzconsommé mit Fleischklößchen

Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat  
an Rieslingsoße und Gemüsenudeln

Lebkuchenparfait mit Orangensalat

---

---

#### **WEINEMPFEHLUNG:**

2021er Aufrichts Weissburgunder  
Baden-Bodensee

2020er Aufrichts Spätburgunder  
Baden-Bodensee

### **MENÜ 6**

48,00 Euro pro Person

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube  
und gerösteten Kürbiskernen

Kleine Salatvariation  
mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip

Gebratene Entenbrust an Orangensoße  
mit Rahmwirsing und Pommes Dauphine

Bratapfel mit Walnusseis  
und Marzipansauce

---

---



## **WUNSCHMENÜ**

### **SELBST ZUSAMMENSTELLEN**

#### **SUPPEN**

Kürbiskremsuppe  
mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen  
6,50 Euro

Karotten-Pastinakensuppe  
mit Ingwersahne  
6,50 Euro

Pilzconsommé mit Fleischklößchen  
6,50 Euro

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons  
7,00 Euro

Suppe von Bodenseefischen  
nach Art einer Bouillabaisse mit  
Knoblauch-Baguette  
12,50 Euro

---

---

#### **VORSPEISEN / ZWISCHENGANG**

Feldsalat mit Speck und Kracherle  
6,90 Euro

Aromatische Melonenschiffchen  
mit Schwarzwälder Schinken garniert  
9,50 Euro

Kleine Salatvariation  
mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip  
12,50 Euro

Gedämpfte Lachstranche  
auf Blattspinat an Rieslingsoße  
14,50 Euro

---

---



## **WUNSCHMENÜ**

### **SELBST ZUSAMMENSTELLEN**

#### **HAUPTGERICHTE**

Badisches Schäuferle an Dijon-Senfsauce  
mit grünen Bohnen Kartoffelpüree  
19,50 Euro

Gebrautes Lachsforellenfilet  
an Zitronengras-Ingwersoße  
Vanillekarotten und gemischter Reis  
22,50 Euro

Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat  
an Rieslingsoße und Gemüseudeln  
24,50 Euro

Gebraute Entenbrust an Orangensoße  
mit Rahmwirsing und Pommes Dauphine  
26,00 Euro

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-  
Balsamicoße, Bohnenbündchen und  
Kartoffelgratin  
32,00 Euro

Hirschgulasch mit Preiselbeeren dazu  
Apfelrotkohl und Serviettenknödel  
24,50 Euro

---

---

#### **DESSERTS**

Haselnusshalbgefrorenes  
an Zwetschgenkompott  
5,40 Euro

Apfelstrudel  
mit Vanilleis und Zimtrumble  
6,90 Euro

Lebkuchenparfait mit Orangensalat  
6,90 Euro

Bratapfel mit Walnusseis  
mit Marzipansauce  
8,40 Euro

Zimtmousse und Fruchtsorbet  
an glasierter Ananas  
8,90 Euro

Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis  
8,90 Euro

---

---



## **BÜFFET** **VORSCHLÄGE**

### **REGIONALES KLOSTERBUFFET**

ab 25 Personen / 34,50 Euro pro Person

Winterliche Salatauswahl

---

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

---

Raclette

- \_ mit Steißlinger Riedkäse
  - \_ Pellkartoffeln
  - \_ gekochter Schinken
  - \_ Bodenseeschinkenspeck
  - \_ Geräucherter Bratwurst
  - \_ Verschiedene Essiggemüse
  - \_ Kräuterquark
  - \_ und ein Glas Gelbmöstlerschnaps vom Uhu Gut Binder  
in Steißlingen
- 

Bratapfel mit Vanillesoße

---

---

Empfehlung

### **GETRÄNKEPAUSCHALE**

30,00 Euro pro Person

inkl. Hauswein, Bier, Softgetränke und  
ein Kaffee nach dem Essen



## **BÜFFET** **VORSCHLÄGE**

### **FESTBUFFET** **WINTER AM SEE**

ab 25 Personen / 49,00 Euro pro Person

Rohkost- und Blattsalate vom Buffet

---

Geflügelsalat Hawai  
Shrimpscocktail  
Walddorfsalat mit Rindspastrami  
Galiamelone mit fuftgetrocknetem Schinken

---

Petersilienwurzelsuppe mit Speck und Croutons

---

Entenbrust an Orangensoße  
Gegrillte Lachsschnitte an Zitronengras-Ingwersoße  
Reichenauer Gemüseauswahl  
Sesamreis, feine Bandnudeln

---

Maronenparfait mit eingelegten Zwergorangen  
Dunkle Schokoladenmousse mit exotischen Früchten

---

---

Empfehlung

### **GETRÄNKEPAUSCHALE**

30,00 Euro pro Person

inkl. Hauswein, Bier, Softgetränke und  
ein Kaffee nach dem Essen



## **INFORMATIONEN**

### **BÜFFET INKLUSIVLEISTUNGEN**

- \_ Individuelle Menü- und Detailabsprache
- \_ Kompetente Weinberatung
- \_ Besichtigungstermin vor Ort
- \_ Gedeckter Tisch (rund oder rechteckig) mit weißen Tischdecken, Stoffservietten und stillvollen Gläsern, Auf- und Abbau – Menükarten
- \_ Kerzenständer silberfarben, drei- oder einarmig, weiße Tafelkerze(n)
- \_ Erstklassiger Service durch fachkundige Mitarbeiter/-innen
- \_ Optionale Reservierung der Veranstaltungsräume und Zimmer
  
- \_ Parkplätze und Übernachtungsmöglichkeiten in direkter Nähe
- \_ Keine Vorauszahlung
- \_ WLAN kostenfrei

### **ALLGEMEIN**

Alle Vorschläge sind nicht bindend und können nach Absprache gerne individuell nach Ihren Wünschen verändert werden.

Die Menüpreise gelten pro Person und sind inklusive Service und Mehrwertsteuer. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir Ihnen pro Veranstaltung nur ein Menü oder Buffet anbieten können. Jahrgangs- und Preisänderungen der Weine sind möglich.

### **KONTAKT**

Hotel St. Elisabeth  
Konradstraße 1  
78476 Allensbach-Hegne  
07533 / 93 66 20 00  
info@st-elisabeth-hegne.de  
st-elisabeth-hegne.de