





## MENÜ VORSCHLÄGE

Menü 1

### **GUT BÜRGERLICH**

42,50 Euro pro Person

Rinderkraftbrühe mit Fadennudeln

Gemischter Braten vom Rind und Schwein  
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl  
und Karotten dazu Butterspätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

---

---

Menü 2

### **VEGETARISCH**

36,00 Euro pro Person

Gemüsebrühe mit Grießklößchen und  
Wurzelgemüse

Gefüllte Aubergine mit Gemüse-Couscous  
und Schnittlauchsauce

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

---

---

Menü 3

### **EXOTISCH**

39,00 Euro pro Person

Pikante Hühnerbrühe mit Mie Nudeln,  
frischem Ingwer und Koriander verfeinert

Gebratener Sesamlachs an Zitronengrassoße  
auf Wokgemüse und Basmatireis

Kokosmousse und Mangoparfait  
an gebratener Ananas

---

---

Menü 4

### **ITALIENISCH**

48,00 Euro pro Person

Buffelmozzarella auf lauwarmen Kirschtomaten  
und Basilikumpesto

Meeresfische vom Grill an Krustentiersauce  
mit Mediterranes Gemüse und Safranrisotto

Hausgemachtes Tiramisu

---

---



## MENÜ VORSCHLÄGE

Menü 5

### **KLASSISCH**

39,00 Euro pro Person

Gemischter Salatteller der Saison mit Kernen und Croutons

Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, Auswahl von Stangenbohnen, Karotten und Kohlrabi dazu Schupfnudeln

Schokoladenparfait an Himbeer- und Mango-  
soße mit frischen Früchten

---

---

Menü 6

### **LEICHT, ELEGANT**

46,00 Euro pro Person

Italienischer Landschinken  
mit Melone und Antipasti

Zweierlei von Lachs und Zander an Safransoße  
mit Blattspinat

Frische Früchte der Saison  
mit Himbeersorbet

---

---

Menü 7

### **RUSTIKAL**

49,90 Euro pro Person

Marinierter Tafelspitz mit Kräutervinaigrette  
dazu Meerrettichcreme und Kresse

Rosa gebratenes Roastbeef an Zwiebel-  
Balsamicojus, Bohnenbündchen mit Speck,  
Kartoffelgratin

Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet mit  
Sahne und Vanilleeis

---

---

Menü 8

### **FEINSCHMECKER**

52,00 Euro pro Person

Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Eierstich,  
Bratklößchen und Gemüsestreifen

Lachsforellenfilet aus der regionalen Zucht  
auf Selleriepüree

Gebratene Entenbrust an Orangensoße  
mit Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln

Nougatmousse mit Schokoknusper  
dazu Salat von frischen Beeren

---

---



## **WUNSCHMENÜ**

### **SELBST ZUSAMMENSTELLEN**

#### **SUPPEN**

Meerrettichcremesuppe  
mit geräuchertem Forellenfilet  
7,90 Euro

Tomatenkremesuppe  
mit Gin, Sahnehäubchen  
7,90 Euro

Rinderkraftbrühe  
mit Brätklößchen und Gemüsestreifen  
7,90 Euro

---

---

#### **HAUPTGERICHTE**

Schweinefiletmedaillons mit Apfel- Calvadossaucе  
mit Marktgemüse und Kroketten  
25,00 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet in Rieslingsoße  
mit Petersilienkarotten und feine Bandnudeln  
27,00 Euro

Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsoße  
mit Rahm-Wirsing und Bouillonkartoffeln  
28,50 Euro

Pochiertes Saiblingsfilet in Schnittlauchrahm  
Blattspinat und Dampfkartoffeln  
27,00 Euro

Kleines Kalbssteak mit Pfefferrahmsauce,  
Mandelbrokkoli und Spätzle  
38,00 Euro

---

---

#### **VORSPEISEN**

Kleiner bunter Salatteller  
an Sherrydressing und Körner  
8,90 Euro

Kleine Salatvariation  
mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip  
15,50 Euro

Räucherlachstatar mit Gurke und Apfel,  
Avocadocreme und Kräutersalat  
18,50 Euro

Luftgetrockneter Landschinken, Melone,  
Parmesanchip Ruccola und Mozzarella  
14,90 Euro

---

---

#### **DESSERTS**

Hausgemachtes Tiramisu mit Himbeeren  
7,90 Euro

Cheesecake mit Fruchtsorbet und Beerensalat  
8,90 Euro

Steißlinger Käseauswahl mit Trauben,  
Brot und Butter  
17,50 Euro

Dessertteller „Hotel St. Elisabeth“  
zweierlei Mousse au chocolat, Fruchtsorbet,  
Apfelküchle und frischen Früchten  
16,90 Euro

---

---



## **BÜFFET** **VORSCHLÄGE**

### **KALT-WARMES BÜFFET**

ab 25 Personen / 58 Euro pro Person

Aromatische Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken  
Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße  
Teufelssalat von gekochtem Rindfleisch  
Gemüseterrine mit frischem Meerrettich  
Cocktailbrötchen, Baguette und Butter

---

Buntes Salatbuffet mit feinen Rohkost und Blattsalaten,  
zweierlei Dressing, Kresse, Körner und Croutons

---

Rinderkraftbrühe mit Klößchen

---

Gefüllte Kalbsbrust an Rahmsoße  
Gebratenes Hähnchenbrüstchen an Thai-Currysauce  
Karotten, Brokkoli und grüne Bohnen  
Basmatireis und Butterspätzle

---

Salat von frischen Saisonfrüchten  
Bayrisch Krem mit Himbeersoße

---

---

Empfehlung

### **GETRÄNKEPAUSCHALE**

32 Euro pro Person

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



## **BÜFFET** **VORSCHLÄGE**

### **FESTLICHES BÜFFET**

ab 25 Personen / 58 Euro pro Person

Schiffchen von der Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken  
Geräucherte Forelle und Rauchlachs mit Meerrettichsahne  
Antipasti( Zucchini, Aubergine und Paprika) mit Fetakäse  
Cocktailbrötchen, Baguette und Butter

---

Buntes Salatbuffet mit feinen Rohkost und Blattsalaten,  
zweierlei Dressing, Kresse, Körner und Croutons

Tomatenkremsuppe mit Gin-Sahne

---

Potpourri vom Zander und Lachsfilet an Safransoße  
gebratener Kalbsrücken an Dijon Senfsoße  
dazu Brokkoli, Karotten und Zuckerschoten  
Kartoffelgratin, feine Bandnudeln

---

Hausgemachte Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Salat von frischen Früchten mit Cointreau  
Kleine Schokoladenküchlein mit Karamelsoße

---

---

Empfehlung

### **GETRÄNKEPAUSCHALE**

32 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, Servietten und stillvollen Gläsern, Auf- und Abbau – Menükarten
- \_ Erstklassiger Service durch fachkundige Mitarbeiter/-innen
- \_ Optionale Reservierung der Veranstaltungsräume und Zimmer
  
- \_ Parkplätze und Übernachtungsmöglichkeiten in direkter Nähe
- \_ 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