



STIFTUNG KLOSTER HEGNE

Hotel St. Elisabeth

Menü- und Büffetvorschläge für Ihre Feiern und Veranstaltungen im Hotel St. Elisabeth

2024





MENÜ VORSCHLÄGE

Menü 1

GUT BÜRGERLICH

39,00 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

32,00 Euro pro Person

Gemüsebrühe mit Grießklößchen und
Wurzelgemüse

Gefüllte Aubergine mit Gemüse-Couscous
und Schnittlauchsauce

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Menü 3

EXOTISCH

37,00 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

44,00 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

36,00 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

40,00 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

43,00 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

47,00 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
7,00 Euro

Tomatenkremesuppe
mit Gin, Sahnehäubchen
6,70 Euro

Rinderkraftbrühe
mit Brätklößchen und Gemüsestreifen
6,40 Euro

HAUPTGERICHTE

Schweinefiletmedaillons mit Apfel- Calvadossaucе
mit Marktgemüse und Kroketteen
21,00 Euro

Gebratenes Lachsforellenfilet in Rieslingsoße
mit Petersilienkarotten und feine Bandnudeln
20,50 Euro

Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsoße
mit Rahm-Wirsing und Bouillonkartoffeln
23,00 Euro

Pochiertes Saiblingsfilet in Schnittlauchrahm
Blattspinat und Dampfkartoffeln
26,00 Euro

Kleines Kalbssteak mit Pfefferrahmsauce,
Mandelbrokkoli und Spätzle
34,00 Euro

VORSPEISEN

Kleiner bunter Salatteller
an Sherrydressing und Körner
7,30 Euro

Kleine Salatvariation
mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip
14,50 Euro

Räucherlachstatar mit Gurke und Apfel,
Avocadocreme und Kräutersalat
16,00 Euro

Luftgetrockneter Landschinken, Melone,
Parmesanchip Ruccola und Mozzarella
14,00 Euro

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu mit Himbeeren
7,90 Euro

Cheesecake mit Fruchtsorbet und Beerensalat
8,50 Euro

Steißlinger Käseauswahl mit Trauben,
Brot und Butter
16,00 Euro

Dessertteller „Hotel St. Elisabeth“
zweierlei Mousse au chocolat, Fruchtsorbet,
Apfelküchle und frischen Früchten
16,40 Euro



BÜFFET **VORSCHLÄGE**

KALT-WARMES BÜFFET

ab 25 Personen / 52 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 / 54 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

29 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