



STIFTUNG KLOSTER HEGNE

Hotel St. Elisabeth

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

2024





MENÜ VORSCHLÄGE

ab 10 Personen

MENÜ 1

36,00 Euro pro Person

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

Badisches Schäuferle an Dijon-Senfjus mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Haselnussparfait an Zwetschgenkompott

MENÜ 2

39,00 Euro pro Person

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons

Gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronengras-Ingwersoße – Vanillekarotten und gemischter Reis

Zimtmousse und Fruchtsorbet an glasierter Ananas

MENÜ 3

43,00 Euro pro Person

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-Balsamicoße, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zimtcrumble

WEINEMPFEHLUNG

2022er Rebholz
Weißburgunder, Bodensee

2020er Rebholz
Spätburgunder, Bodensee

WEINEMPFEHLUNG

2022er Aufricht Weißburgunder
Baden-Bodensee

2021er Aufricht Spätburgunder Spohia
Baden-Bodensee



MENÜ VORSCHLÄGE

ab 10 Personen

MENÜ 4

37,00 Euro pro Person

Karotten-Pastinakensuppe mit Ingwersahne

Hirschgulasch mit Preiselbeeren
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel

Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis

MENÜ 5

52,00 Euro pro Person

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und feinem Rauchschinken

Pilzconsommé mit Fleischklößchen

Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat
an Rieslingsoße und Gemüsenudeln

Lebkuchenparfait mit Orangensalat

WEINEMPFEHLUNG:

2022er Aufricht Weißburgunder
Baden-Bodensee

2021er Aufricht Spätburgunder
Baden-Bodensee

MENÜ 6

54,00 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
7,00 Euro

Karotten-Pastinakensuppe
mit Ingwersahne
7,00 Euro

Pilzconsommé mit Fleischklößchen
7,00 Euro

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons
8,00 Euro

Suppe von Bodenseefischen
nach Art einer Bouillabaisse mit
Knoblauch-Baguette
14,00 Euro

VORSPEISEN / ZWISCHENGANG

Feldsalat mit Speck und Kracherle
7,80 Euro

Aromatische Melonenschiffchen
mit Schwarzwälder Schinken garniert
10,50 Euro

Kleine Salatvariation
mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip
14,00 Euro

Gedämpfte Lachstranche
auf Blattspinat an Rieslingsoße
16,00 Euro



WUNSCHMENÜ

SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HAUPTGERICHTE

Badisches Schäuferle an Dijon-Senfsauce
mit grünen Bohnen Kartoffelpüree
22,00 Euro

Gebrautes Lachsforellenfilet
an Zitronengras-Ingwersoße
Vanillekarotten und gemischter Reis
25,00 Euro

Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat
an Rieslingsoße und Gemüseudeln
27,50 Euro

Gebratene Entenbrust an Orangensoße
mit Rahmwirsing und Pommes Dauphine
29,50 Euro

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-
Balsamico-Soße, Bohnenbündchen und
Kartoffelgratin
36,00 Euro

Hirschgulasch mit Preiselbeeren dazu
Apfelrotkohl und Serviettenknödel
27,50 Euro

DESSERTS

Haselnusshalbgefrorenes
an Zwetschgenkompott
6,00 Euro

Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Zimtcrumble
7,80 Euro

Lebkuchenparfait mit Orangensalat
7,80 Euro

Bratapfel mit Walnusseis
mit Marzipansauce
9,50 Euro

Zimtmousse und Fruchtsorbet
an glasierter Ananas
10,50 Euro

Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis
10,50 Euro



BÜFFET **VORSCHLÄGE**

REGIONALES KLOSTERBUFFET

ab 25 Personen / 39,00 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 / 55,00 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