



**KLOSTER HEGNE**  
*Hotel St. Elisabeth*

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

**2020**





## **MENÜ VORSCHLÄGE**

ab 10 Personen

### **MENÜ 1**

28,50 Euro pro Person

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

Badisches Schäuferle an Bratensoße mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree

Haselnussparfait an Apfelkompott

---

---

### **MENÜ 2**

29,50 Euro pro Person

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons

Gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronengras-Ingwersoße – Vanillekarotten und gemischter Reis

Mousse au Chocolate und Caramelis an glasierter Ananas

---

---

### **MENÜ 3**

34 Euro pro Person

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-Balsamicoße kleinem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Apfelkühle mit Zimtsauce und Vanilleeis

---

---

#### **WEINEMPFEHLUNG**

2019er Grüner Veltliner  
Weingut Stift Klosterneuburg, Österreich

2019er Zweigelt  
Weingut Stift Klosterneuburg, Österreich

#### **WEINEMPFEHLUNG**

2019er Chardonnay  
Baden-Bodensee

2019er Aufrichts Spätburgunder Spohia  
Baden-Bodensee



## **MENÜ VORSCHLÄGE**

ab 10 Personen

### **MENÜ 4**

29 Euro pro Person

Karotten-Pastinakensuppe mit Ingwersahne

Hirschgulasch mit Preiselbeeren  
dazu Apfelrotkohl und Schupfnudeln

Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis

---

---

### **MENÜ 5**

40 Euro pro Person

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
und feinem Rauchschinken

Pilzconsommé mit Fleischklößchen

Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat  
an Rieslingsoße und Gemüsenudeln

Lebkuchenparfait mit Orangensalat

---

---

#### **WEINEMPFEHLUNG:**

2019er Aufrichts Weissburgunder  
Baden-Bodensee

2019er Aufrichts Spätburgunder  
Baden-Bodensee

### **MENÜ 6**

42 Euro pro Person

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube  
und gerösteten Kürbiskernen

Kleine Salatvariation  
mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip

Gebratene Entenbrust in Orangensoße  
mit Rahmwirsing und Pommes Dauphine

Bratapfel mit Walnusseis  
und Nougatnüsse

---

---



## WUNSCHMENÜ

### SELBST ZUSAMMENSTELLEN

#### **SUPPEN**

Kürbiskremsuppe  
mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen  
4,80 Euro

Karotten-Pastinakensuppe  
mit Ingwersahne  
4,80 Euro

Pilzconsommé mit Fleischklößchen  
4,80 Euro

Petersilienwurzelsuppe mit Croutons  
6,50 Euro

Suppe von Bodenseefischen  
nach Art einer Bouillabaisse mit  
Knoblauch-Baguette  
8,80 Euro

---

---

#### **VORSPEISEN / ZWISCHENGANG**

Feldsalat mit Speck und Kracherle  
6,50 Euro

Aromatische Melonenschiffchen  
mit Schwarzwälder Schinken garniert  
9,50 Euro

Kleine Salatvariation  
mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip  
10,90 Euro

Gedämpfte Lachstranche  
auf Blattspinat an Rieslingsoße und  
Gemüsenudeln  
12,50 Euro

---

---



## WUNSCHMENÜ

### SELBST ZUSAMMENSTELLEN

## HAUPTGERICHTE

Badisches Schäuferle an Bratensoße  
mit grünen Bohnen Kartoffelpüree  
18,50 Euro

Gebrautes Lachsforellenfilet  
an Zitronengras-Ingwersoße  
Vanillekarotten und gemischter Reis  
18,90 Euro

Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat  
an Rieslingsoße und Gemüseudeln  
19,20 Euro

Gebratene Entenbrust in Orangensoße  
mit Rahmwirsing und Pommes Dauphine  
22,50 Euro

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-  
Balsamicoße kleinem Gemüsebouquet und  
Kartoffelgratin  
24,50 Euro

Hirschgulasch mit Preiselbeeren dazu  
Apfelrotkohl und Schupfnudeln  
19,50 Euro

---

---

## DESSERTS

Haselnusshalbgefrorenes an Apfelkompott  
4,90 Euro

Apfelküchle  
mit Zimtsauce und Vanilleeis  
5,50 Euro

Lebkuchenparfait mit Orangensalat  
5,60 Euro

Bratapfel mit Walnusseis  
mit Nougatmousse  
7,50 Euro

Mousse au Chocolate und Caramelis  
an glasierter Ananas  
7,50 Euro

Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis  
7,90 Euro

---

---



## **BÜFFET** **VORSCHLÄGE**

### **REGIONALES KLOSTERBUFFET**

ab 25 Personen / 28 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**

29 Euro pro Person

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



## **BÜFFET** **VORSCHLÄGE**

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

ab 25 Personen / 44,50 Euro pro Person

Rohkost- und Blattsalate vom Buffet

---

Geflügelsalat Hawai  
Shrimpscocktail  
Walddorfsalat mit Rindspastrami  
Galiamelone mit Parmaschinken

---

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**

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  
Telefon 07533 93 66 20 00  
info@st-elisabeth-hegne.de  
www.st-elisabeth-hegne.de