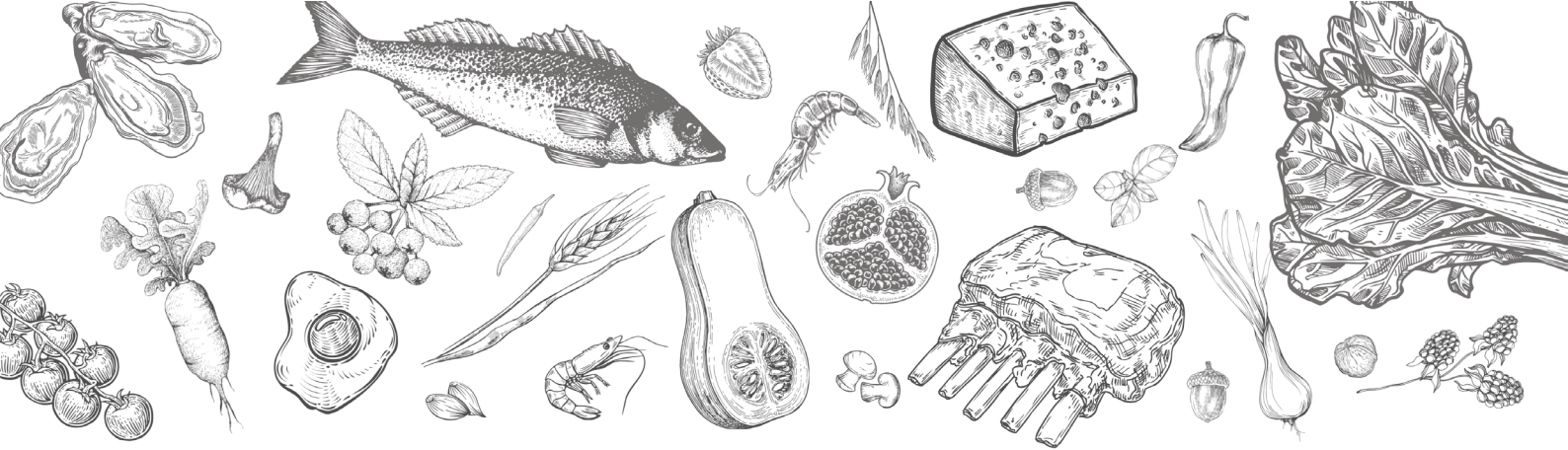




**HOTEL
ST. ELISABETH**
Kloster Hegne

MENÜ- und Büffetvorschläge



für Ihre Weihnachtsfeier
im Hotel St. Elisabeth



MENÜ

VORSCHLÄGE

ab 10 Personen

MENÜ 1

38,00 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

48,00 Euro pro Person

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-Balsamicosoße, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zimtrumble

WEINEMPFEHLUNG

Rebholz
Weißburgunder, Bodensee

Rebholz
Spätburgunder, Bodensee

Aufricht Weißburgunder
Baden-Bodensee

Aufricht Spätburgunder Spohia
Baden-Bodensee

MENÜ 4

39.00 Euro pro Person

Karotten-Pastinakensuppe mit Ingwersahne

Hirschgulasch mit Preiselbeeren
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel

Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis

MENÜ 5

56,00 Euro pro Person

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und feinem Rauchschinken

Pilzconsommé mit Fleischklößchen

Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat
an Rieslingsoße und Gemüseudeln

Lebkuchenparfait mit Orangensalat

MENÜ 6

58,00 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

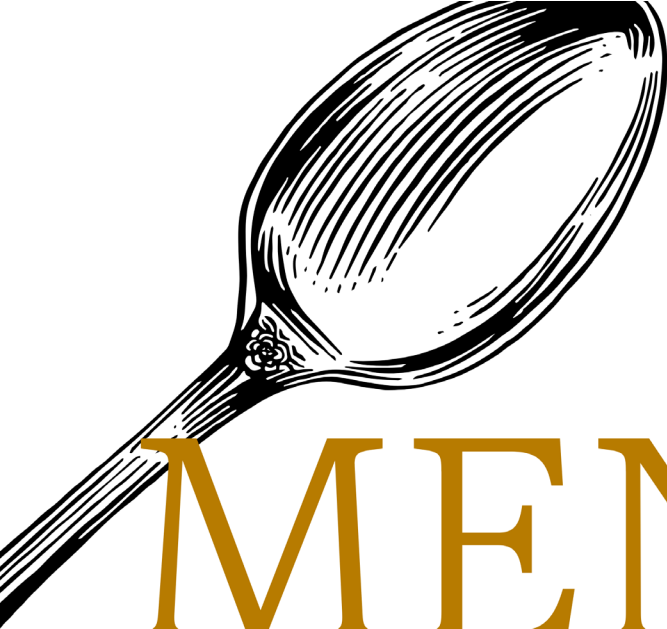
Bratapfel mit Walnusseis
und Marzipansauce

WEINEMPFEHLUNG:

Aufricht Weißburgunder
Baden-Bodensee

Aufricht Spätburgunder
Baden-Bodensee





MENÜ

ZUM SELBST ERSTELLEN

SUPPEN

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen	7,90 Euro
Karotten-Pastinakensuppe mit Ingwersahne	7,90 Euro
Pilzconsommé mit Fleischklößchen	7,90 Euro
Petersilienwurzelsuppe mit Croutons	7,90 Euro
Suppe von Bodenseefischen nach Art einer Bouillabaisse mit Knoblauch-Baguette	18,50 Euro

VORSPEISEN / ZWISCHENGANG

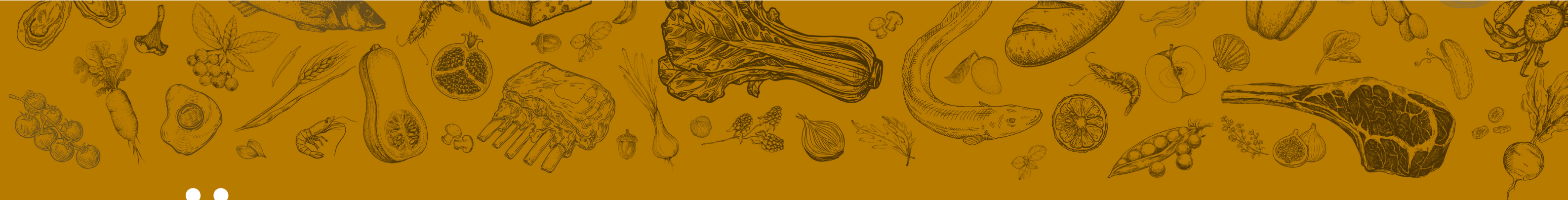
Feldsalat mit Speck und Kracherle	9,50 Euro
Aromatische Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken garniert	11,50 Euro
Kleine Salatvariation mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip	17,50 Euro
Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat an Rieslingsoße	17,50 Euro

HAUPTGERICHTE

Badisches Schäuferle an Dijon-Senfsauce mit grünen Bohnen Kartoffelpüree	22,00 Euro
Gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronengras-Ingwersoße Vanillekarotten und gemischter Reis	27,00 Euro
Gedämpfte Lachstranche auf Blattspinat an Rieslingsoße und Gemüsenudeln	28,50 Euro
Gebratene Entenbrust an Orangensoße mit Rahmwirsing und Pommes Dauphine	32,00 Euro
Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten-Balsamicosoße, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	39,00 Euro
Hirschgulasch mit Preiselbeeren dazu Apfelrotkohl und Serviettenknödel	34,50 Euro

DESSERTS

Haselnusshalbgefrorenes an Zwetschgenkompott	7,90 Euro
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zimtcrumble	8,90 Euro
Lebkuchenparfait mit Orangensalat	8,90 Euro
Bratapfel mit Walnusseis mit Marzipansauce	10,50 Euro
Zimtmousse und Fruchtsorbet an glasierter Ananas	11,50 Euro
Kokosmousse an Mangosalat und Joghurteis	11,50 Euro



BÜFFET

VORSCHLÄGE

REGIONALES KLOSTERBUFFET

ab 25 Personen / 46,00 Euro pro Person

Winterliche Salatauswahl

Kürbiskremsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

Rinderkraftbrühe mit Klößchen

Raclette

- mit Schweizer Bergraclette-Käse
- Pellkartoffeln
- gekochter Schinken
- Bodenseeschinkenspeck
- Geräucherter Bratwurst
- Verschiedene Essiggemüse
- Kräuterquark
- und ein Glas Gelbmöstlerschnaps vom Bodensee

Bratapfel mit Vanillesoße

FESTBUFFET WINTER AM SEE

ab 25 Personen / 59 Euro pro Person

Rohkost- und Blattsalate vom Bufett

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

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
+49 7533 / 93 66 20 00
info@st-elisabeth-hegne.de
st-elisabeth-hegne.de