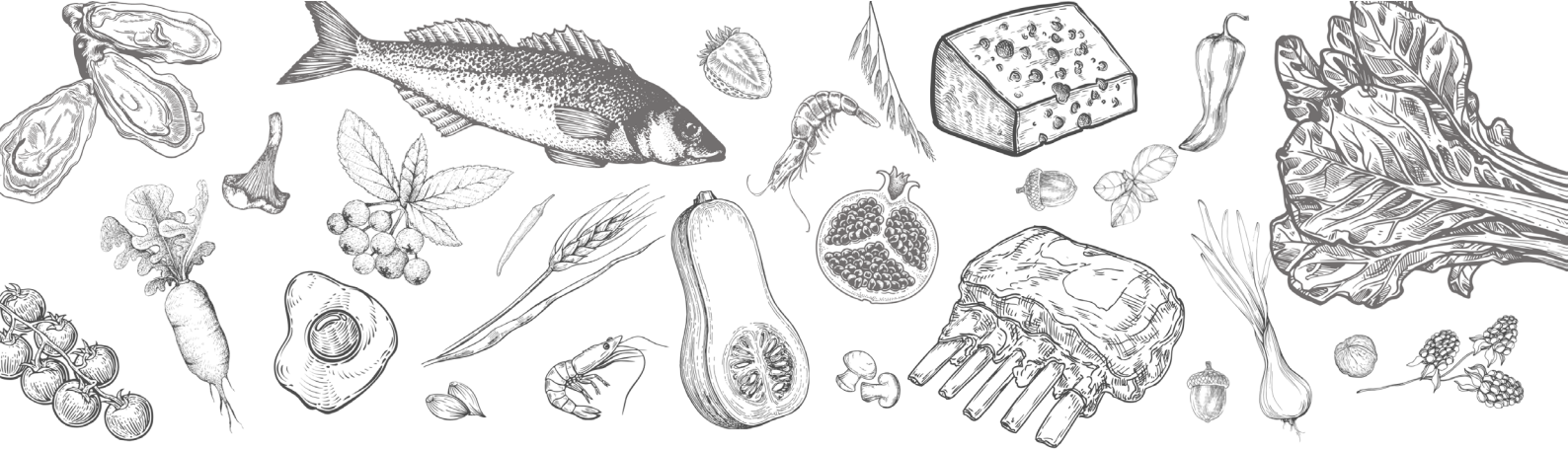




**HOTEL
ST. ELISABETH**
Kloster Hegne

MENÜ- und Büffetvorschläge



für Ihre Feiern und Veranstaltungen
im Hotel St. Elisabeth



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 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 Mangosoße
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

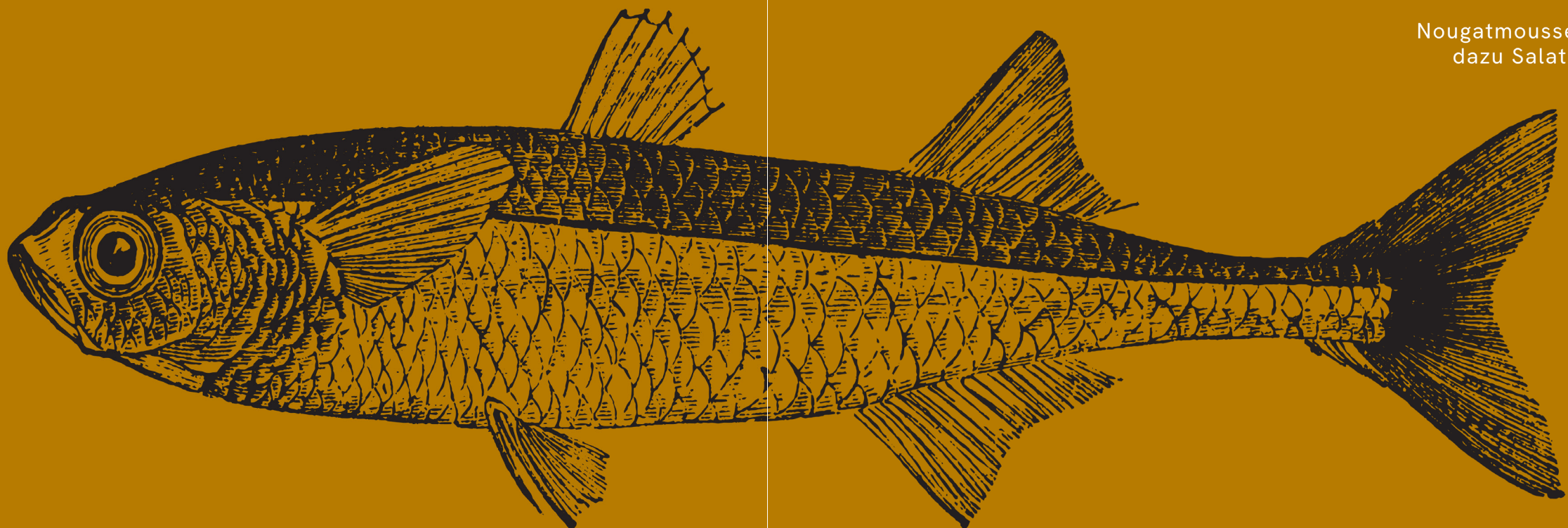
52,00 Euro pro Person

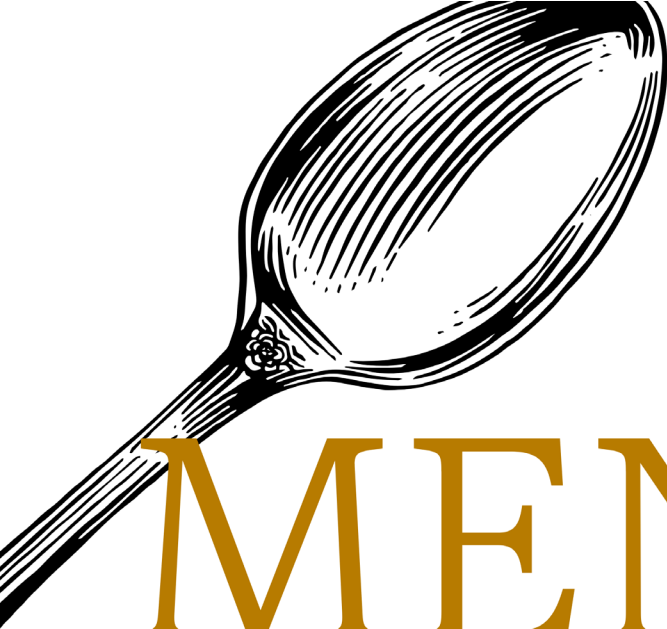
Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Eierstich,
Bratklößchen und Gemüsestreifen

Lachsforellenfilet aus der regionalen Zucht
auf Selleriepüree

Gebratene Entenbrust an Orangensoße
mit Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln

Nougatmousse mit Schokoknusper
dazu Salat von frischen Beeren





MENÜ

ZUM SELBST ERSTELLEN

SUPPEN

Meerrettichcremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet	7,90 Euro
Tomatenkremsuppe mit Gin, Sahnehäubchen	7,90 Euro
Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen und Gemüsestreifen	7,90 Euro

VORSPEISEN

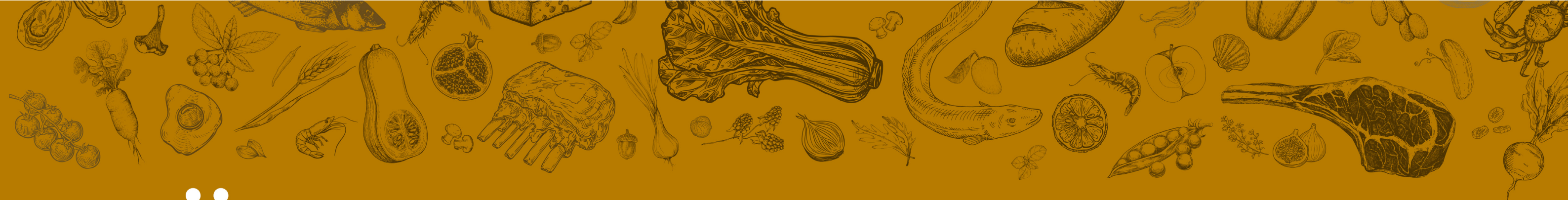
Kleiner bunter Salatteller an Sherrydressing und Körner	8,90 Euro
Kleine Salatvariation mit gebackenen Fischknusperle und Dilldip	17,50 Euro
Räucherlachstatar mit Gurke und Apfel, Avocado creme und Kräutersalat	19,50 Euro
Luftgetrockneter Landschinken, Melone, Parmesanchip Ruccola und Mozzarella	16,90 Euro

HAUPTGERICHTE

Schweinefiletmedaillons mit Apfel- Calvadossauce mit Marktgemüse und Kroketten	27,50 Euro
Gebratenes Lachsforellenfilet in Rieslingsoße mit Petersilienkarotten und feine Bandnudeln	28,50 Euro
Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsoße mit Rahm-Wirsing und Bouillonkartoffeln	29,50 Euro
Pochiertes Saiblinsfilet in Schnittlauchrahm Blattspinat und Dampfkartoffeln	27,00 Euro
Kleines Kalbssteak mit Pfefferrahmsauce, Mandelbrokkoli und Spätzle	42,00 Euro

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu mit Himbeeren	8,90 Euro
Cheesecake mit Fruchtsorbet und Beerensalat	8,90 Euro
Steißlinger Käseauswahl mit Trauben, Brot und Butter	18,50 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

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 Karmelsoße

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
Konradistraße 1
78476 Allensbach-Hegne
+49 7533 / 93 66 20 00
info@st-elisabeth-hegne.de
st-elisabeth-hegne.de