

**Menu- und
Buffetvorschläge
für
besondere Anlässe**

K a l t e V o r s p e i s e n

Bunter Salatteller der Saison in Walnussdressing oder Joghurt- Kräuterdressing, wahlweise mit:

Speckstreifen und Croutons	€ 7,40
Streifen von marinierter Poulardenbrust	€ 9,90
gebratene Entenbrustscheiben	€ 12,40
marinierten Hummerkrabbenschwänzen	€ 15,50

Geflügelsalat in Ananassahne mit geröstetem Toastbrot und Butter € 9,50

Geräuchertes Forellenfilet an Salatbukett Sahnemeerrettich, Brot und Butter € 10,50

Gemüseterrine mit Kräuterschaumsauce, Toastbrot und Butter € 8,50

Serrano Schinken auf Melonenschiffchen mit Kiwis € 11,50

Hausgebeizter Lachs an Dill- Senfsauce mit kleinen Reibekuchen oder Toast, Salatbukett € 12,50

Crevettencocktail in Cognacsauce mit Champignons und Spargelstücken, dazu ofenfrisches Baguette € 13,50

Vorspeisenvariation „Hotel Krupp“ mit Zanderterrine, Serrano Schinken- Melonenschiffchen, Geflügelsalat und Roastbeefröllchen, dazu verschiedene Brötchen und Butter € 16,00

Suppen

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Majorancroutons	€ 4,90
Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen	€ 4,90
Französische Zwiebelsuppe unter der Käsekruste	€ 4,90
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eierstich	€ 5,50
Ahrweiler Kräuterrahmsuppe	€ 5,50
Cremsuppe von frischen Champignons	€ 5,50
Rahmsuppe von Weinsauerkraut mit Rauchfleischwürfeln	€ 6,50
Tomatencremesuppe mit Ginsahnehaube	€ 5,50
Tomatenessenz mit Quark- Basilikumnocken	€ 6,50
Cremsuppe von geräucherten Forellen mit Kräutersahne	€ 7,50
Festtagssuppe - Kraftbrühe mit Markklößchen, Kräutern Tomatenwürfeln und Gemüsestreifen	€ 7,50

Sorbets

(Die geeiste Erfrischung im Menu)

Limonensorbet	€ 5,50
Melonensorbet	€ 5,50
Grapefruit- Campari- Sorbet	€ 5,50
Champagnensorbet	€ 7,50

-Gültig ab 20 Personen-

W a r m e V o r s p e i s e n o d e r Z w i s c h e n g e r i c h t e

Ragout fin im Blätterteigpastetchen mit Salatbukett	€ 9,50
Champignons mit Schinkenstreifen und Kartoffelrösti	€ 9,50
Lauchroulade mit Vollkorngemüse, Sauce Mousseline und Röstitaler	€ 11,50
Broccoli- Blumenkohlflan auf Tomatensauce	€ 10,90
Bandnudeln mit Artischocken und Champignons in Gorgonzolasauce	€ 13,50
Pochierte Hecht- und Lachsklößchen auf Rieslingsauce mit Kräuterreis	€ 14,50
Seeteufelmedaillons im Kräutermantel auf Safranvelouté mit Wildreistimbale	€ 16,50
Wachtelbrüstchen auf Wirsingbett und Kartoffelbordüre	€ 16,50

Von unseren Hauptgerichten servieren wir ebenfalls kleine Portionen zum günstigen Preis. Gerne beraten wir Sie und erfüllen Ihre Wünsche.

-Gültig ab 20 Personen-

Hauptgänge

Rind

Rinderbraten in Ahrburgundersauce mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	€ 16,50
Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu Butterwirsing und Bouillonkartoffeln	€ 16,50
Rumpsteak in Zwiebel- Senfkruste mit Mandelbrokkoli und Macaire- Kartoffeln	€ 20,50
Roastbeef am Stück gebraten auf Brombeerjus mit Kartoffelbällchen und buntem Salatteller	€ 26,50
Rinderfilet „rosa“ am Stück gebraten mit Sauce Bordelaise, dazu Gemüseplatte der Saison und Kartoffelkroketten	€ 30,50
Tournedos vom Rind „Châtelaine“ im Speckmantel mit gedünsteten Tomatenfilets, Gemüsebukett und Sauce Bearnaise, dazu Mandelbällchen	€ 32,50

-Gültig ab 20 Personen-

5

Schwein

Spanferkelbraten in Biersauce mit Zwiebelgemüse, Gratinkartoffeln und Salatteller	€ 16,00
Kasselerrücken im Honig- Senfmantel auf Ananasrahmkraut mit Kartoffel- Kräuterpüree	€ 15,50
Schweinerückensteak „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Broccoli mit Mandelbutter und Kartoffelrösti	€ 16,50
Schweinerücken unter einer Kräuterkruste mit Vichy- Karotten und Bäckerinkartoffeln	€ 16,50
Piccata von der Schweinelende auf Schinkenspaghetti, umgossen mit Tomatensauce und Gemüse der Saison	€ 17,00
Schweinemedallions mit Champignons auf Rahmsauce, Kartoffelkrapfen und Salatteller	€ 17,90

-Gültig ab 20 Personen-

6

Kalb

Züricher Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Berner Rösti und Salatteller	€ 16,90
Kalbskeulenbraten auf Sherryrahmsauce mit Gemüseauswahl der Saison und Rissoleekartoffeln	€ 19,50
Kalbsrückensteak „au four“ mit Ragout fin überbacken, dazu Mandelbroccoli und Lorette Kartoffeln	€ 27,00
Kalbsrückensteak „Calypso“ mit Banane und Pfirsich, Sauce Choron, Chips Kartoffeln	€ 27,00
Kalbsrückensteak „Princess“ mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kartoffeltaler	€ 29,00
Kalbsfilet mit Champignonscheiben und Mozarella gratiniert auf Basilikumjus mit Lyoner Kartoffeln und Salatteller	€ 35,50

-Gültig ab 20 Personen-

Geflügel

Curryrahmgeschnetztes von der Putenbrust mit Früchten umlegt, dazu Buttersorotto und Salat	€ 15,90
Poulardenbrust mit Karotten- Basilikummus gefüllt, dazu Gemüsebukett und Tomatennudeln	€ 16,50
Maispoulardenbrust im Spinatmantel mit glasierten Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Bäckerinkartoffeln und Salatteller	€ 17,50
Putensteak „Pariser Art“ im Eimantel gebraten auf Tomatensauce mit Erbsen und Möhren, dazu grüne Nudeln	€ 16,50
Perlhuhnbrust im Wirsingbett mit Champignonrahmsauce und Schupfnudeln	€ 20,50
Flugentenbrust „Orange“ mit Orangenfilets, Mandelbroccoli und Kartoffelauswahl	€ 22,50

-Gültig ab 20 Personen-

Fisch und Krustentiere

Forellenfilets in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	€ 15,50
Zanderfilet mit Weinkraut auf Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln	€ 18,50
Hechtschaumklößchen in Limettensauce mit Champignons, Bandnudeln und Salatteller	€ 16,50
Ragout von Meeresfrüchten in Safransauce mit Butterreis und Salatteller	€ 19,50
Seezungenröllchen mit Wermutsauce, dazu Gemüsestreifen und Pariser Kartoffeln	€ 27,00
Fischragout von Lachs, Zander und Riesengarnelen an Noilly Prat Sauce auf Blattspinat, dazu Wildreistimbale	€ 24,00

-Gültig ab 20 Personen-

Wild, Lamm und Wildgeflügel

Hirschkeulenbraten in Wacholderrahmsauce mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	€ 19,50
Lammkoteletts auf Zwiebel- Thymiansauce mit Bohnenbündchen und Grilltomate, dazu Gratinkartoffeln	€ 19,50
Lammrücken „rosa“ gebraten mit provinzialischer Sauce, Ratatouille Gemüse und Lyonerkartoffeln	€ 28,00
Hirschrückenmedaillon unter einer Kartoffelkruste mit Kirschsauce und hausgemachten Eierspätzle, dazu Gemüse der Saison	€ 31,50

-Gültig ab 20 Personen-

Vegetarische Gerichte

Blumenkohl- Käsebratling auf Schnittlauchsauce und Dampfkartoffeln	€ 9,50
Spinat- Nudelpfanne mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu Salatteller	€ 12,50
Sellerieschnitzel mit Schnittlauchsauce, Dampfkartoffeln und Salatteller	€ 13,00
Gemüsebällchen in Kräutersauce mit Brokkoli	€ 12,50
Gefüllte Lauchroulade mit Mehrkorn auf Zitronensauce, dazu Kartoffelkroketten und Salatteller	€ 14,00
Probierteller von unseren Vollwertgerichten mit dreierlei Saucen	€ 16,50

-Gültig ab 20 Personen-

Desserts

Orangen- Joghurtcreme mit Kiwi	€ 4,90
Creme Caramel mit Früchten garniert	€ 4,90
Vanilleeis mit Roter Grütze und Sauce Chantilly	€ 6,50
Bayrisch Creme mit Früchten und Sahne fein garniert	€ 6,50
Weißes und braunes Mousse an Erdbeerspiegel	€ 7,50
Apfelbeignets mit Vanillesauce	€ 6,50
Grand Marnier Eisparfait mit flambierten Waldbeeren	€ 7,50
Eisbombe „Fürst Pückler“ am Tisch serviert mit heißen Schattenmorellen	€ 7,50
Apfel im Blätterteig gebacken mit Zimtsauce und Vanilleeis	€ 7,50
Birne im Blätterteig gebacken mit Schokoladeneis und heißen Schattenmorellen	€ 7,50
Kirschstrudel mit Nüssen und Marzipansauce und Walnußeis	€ 7,50
Gefüllter Crêpe mit Obstsalat auf Orangensauce und Vanilleeis	€ 7,50
Dessertteller mit frischen Früchten, Eis und Weinschaum	€ 9,00

-Gültig ab 20 Personen-

Menu 1

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * *

Rheinischer Sauerbraten in
Rosinensauce mit Mandeln,
Kartoffelklößen und
Apfelkompott

* * *

Crepe mit heißen Kirschen
und Vanilleeis

€ 27,00

Menu 2

Rahmsuppe von frischen Champignons

* * *

Schweine- und Rinderbraten
in Burgundersauce mit
Gemüseauswahl der Saison,
Kartoffelkroketten
und Dampfkartoffeln

* * *

Weinapfelbeignets auf Vanillesauce

€ 29,50

Menu 3

Tomatencremesuppe mit
Ginsahnehäubchen

* * *

Schweinefilet in Blätterteig
mit Champagner- Senfsauce
und Blumenkohl „Holländisch“,
dazu Herzoginkartoffeln

* * *

Bayrisch Creme mit Beerenfrüchten

€ 30,50

-Gültig ab 20 Personen-

Menu 4

Lauchcremesuppe

* * *

Rumpsteak vom Angusrind
in Senfkruste „Strindberg“
dazu Kartoffelgratin
und Salatteller

* * *

Schokoladenmousse auf Himbeersauce
mit Früchten garniert

€ 32,50

Menu 5

Rinderkraftbrühe „Celestine“

* * *

Glasierter Kalbsbraten
mit bunter Gemüseauswahl
dazu servieren wir Ihnen
Semmelknödel und Petersilienkartoffeln

* * *

Krokanteisparfait auf Früchteornament

€ 31,50

Menu 6

Blattsalate der Saison mit Scheiben vom
hausgebeizten Lachs an Dill- Senfdressing

* * *

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry

* * *

Barbarie Entenbrust an Orangensauce
mit Mandelbroccoli und Kartoffelbordüre

* * *

Birnenstrudel mit Vanilleeis

€ 41,50

-Gültig ab 20 Personen-

Menu 7

Tomatenkraftbrühe mit Gemüseperlen

* * *

Hasenrücken auf SauerkirschsaUCE
mit Rotweinpreiselbeerbirne,
Kartoffelkrapfen und Spätzle,
dazu Feldsalat (saisonal bedingt)

* * *

Gratinierter Fruchteteller

€ 42,00

Menu 8

Forellenklobchen auf Wermutschaum, Reistaler

* * *

Champagner- Zitronensorbet

* * *

Kalbsrücken am Stück gebraten mit
Sherryrahmsauce, Gemüseplatte der Saison
und Mandelkartoffelbällchen

* * *

Pistazieneisparfait mit Sauce Orange

€ 48,00

Menu 9

Sauerampferrahmsuppe

* * *

Muscheln im Spinatrand mit Mozzarella gratiniert

* * *

Limonensorbet

* * *

Rinderfilet am Stück gebraten
an Gemüsebukett
mit Kartoffelkrapfen
Schloßkartoffeln

* * *

Mousse au chocolat
an Cognacsauce mit Früchten

€ 54,00

Menu 10

Salat von Blattspinat in
Walnußdressing mit
Champignons und Pfifferlingen

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe

* * *

Steak vom Hirschrücken unter der
Kartoffel- Kräuterkruste auf
Holundersauce mit
Gemüseauswahl der Saison
und Kartoffelsoufflé

* * *

Parfait von Armagnacpflaumen
auf Marzipansauce

€ 58,00

Menu 11

Wildentengalantine an
Sauce Cumberland mit
Salat vom Staudensellerie und Äpfeln

* * *

Essenz von Sherrytomaten
mit Steinpilzklößchen

* * *

Gefülltes Kalbsrückensteak
auf Portweinjus mit
tourniertem Gemüseмикado
und Herzoginkartoffeln

* * *

Tartelette mit Frischkäse

* * *

Grand Marnier Eisbombe
mit Beerenfrüchten

€ 68,00

Gültig ab 20 Personen-

**Cocktailhappen
Canapees**

(rund oder eckig, auf Weiß-, Roggen- oder Schwarzbrot)

Stück zu € 2,30

Geräucherter und gekochter Schinken
Roastbeef mit Mixed Pickles
Kasseler mit Ananas und Kiwi
Edelsalami mit Perlzwiebeln
Kalbssülze mit Ei und Gurke
Camembert mit Paprika
Schnittkäse mit Zwiebel

Stück zu € 3,00

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Gebeizter Lachs mit Dill- Senfsauce
Medaillons von Rind und Schwein mit Trauben
Luftgetrockneter Serrano Schinken
Kalbsterrine mit Sauce Cumberland

Stück zu € 4,90

Hummer mit Sauce Kardinal
Kräuterquark mit Kaviar
Geräucherter Stör
Hirschfilet mit Preiselbeersahne

**Warme Würzbissen für den Stehempfang
zu € 2,50 pro Stück**

Quiche Lorraine
Hausgebackener Zwiebelkuchen
Cocktailwürstchen am Spieß

Gültig ab 100 Stück-

Kalt - Warmes - Buffet

inkl. rustikaler Raum-, Festtafel- und Buffetdekoration

Zitronengras-Currrysüppchen

Salatbuffet mit drei Dressings zur Wahl

Lachscrêperöllchen auf Kressebeet

Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar und geschmorten
Perlzwiebeln

Salat vom grünem Spargel und Black Tiger Garnelen
in Limettenvinaigrette

Getrüffelte Kalbsfrikadellchen auf Kartoffel-Bohnen-Salat

Maispoularde mit Spinat und Frischkäse gefüllt

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Thymianjus

Gebratenes Filet vom Zander

Gemüse der Saison

Rahmsauerkraut

Tagliatelle in Butter geschwenkt

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,
Kartoffelkroketten

Panna Cotta von der Tonka Bohne mit
Amarettokirschen und Schokoladencrunch

Zitronen-Creme Brûlée

ab 25 Personen € 49,00

ab 40 Personen € 44,50

W i n z e r b u f f e t

inkl. rustikaler Raum-, Festtafel- und Buffetdekoration

warm

Ahrtaler Kräutersuppe

Rheinischer Sauerbraten in
Rosinensauce mit Kartoffelknödel

Gefüllter Winzerbraten auf Traubensauce
mit Birnenrotkohl

Döppekuchen

kalt

Winzerplatte mit „Hausmacher Köstlichkeiten“
und Griebenschmalz

Honigmelone mit geräuchertem Schinken

Kasseler Rücken auf Sellerie- Apfelsalat

Feine Käseplatte mit Salzgebäck und Butter

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Eifeler Kartoffelsalat, Krautsalat

Salatauswahl mit drei Dressings

Rustikale Brotauswahl

Weincreme mit Trauben

Schokoladencreme mit Vanillesauce

ab 20 Personen € 39,00

ab 30 Personen € 34,00

Italienisches Buffet

inkl. farbenfroher Raum-, Festtafel und Buffetdekoration

warm

Parmesanschaumsuppe

Involtini vom Kalb mit Spinat gefüllt

Mediterranes Rinderragout

Salsicia mit Mangold und Zwiebeln

Pochierter Lachs mit Limetten-Oliven-Butter

Lasagne Bolognese

Spaghetti Vongole

Gnocchi mit Ruccula und getrockneten Tomaten

Fettucine in Salbeibutter geschwenkt

(Bandnudeln)

kalt

Salat Caprese mit Basilikum -Pesto

Verschiedene Antipasti

Salat vom grünen Spargel mit Pinienkerne

und Parmaschinken

Vitello Tonnato

(Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce)

Ciabatta

Tiramisu im Glas

Süße Polenta mit Amarena-Kirschen

Käseauswahl mit Brot und Butter

ab 20 Personen € 39,00

ab 30 Personen € 34,00

A s i e n b u f f e t

inkl. exotischer Raum-, Festtafel- und Buffetdekoration

warm

Glasnudelsuppe mit Miso

Frühlingsrolle

Reistafel mit dreierlei Saucen,
dazu fritiertes Hühnchen

Shitakepilze aus der Pfanne

Schweinesteak „Chutney“

Huhn süß- sauer

Rindergeschnetzeltes „Szechuan“ (scharf)

Chinagemüsepfanne

Meeresfrüchte im Teig

kalt

Sprossensalate

Sushivariation

Gebackene Banane mit Vanilleeis

marinierte Litchis

Käsevariation mit Brot und Butter

ab 20 Personen € 39,00

ab 30 Personen € 34,00

21

V e g e t a r i s c h e s B u f f e t

inkl. ländlicher Raum-, Festtafel- und Buffetdekoration

warm

Grünkerncremesuppe

Lauchroulade auf Champignons

Weizenbratlinge mit Tomate und
Mozarella überbacken

Spinat- Nudelauflauf

kalt

Gemüseterrine mit Kräuterschaumsauce

Gefüllte Gurken und Zucchini

Tofu- Paprikasalat

Marinierte Gemüse nach „Italienischer Art“

Vollkornnudelsalat

Käsebrett

Rettich- Bananensalat

Karotten- Apfelrohkost

Salatbuffet mit dreierlei Dressing

Brot- und Butterauswahl

Obstsalat, Beerenfrüchte

Orangencreme mit Pistazien

ab 20 Personen € 39,00

ab 30 Personen € 34,00

Klassisches Buffet

inkl. eleganter Raum-, Festtafel- und Buffetdekoration

Suppe

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Speck
oder
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen

warm

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Prager Schinken mit Malzbiersauce
Schweinefilet am Stück gebraten mit
Champignonrahmsauce
Gebratenes Lachsfilet mit Weißweineloute
Blumenkäsemedaillons
Gemüse der Saison
Gratinkartoffeln

kalt

Variation vom Räucherfisch mit Dill-Senfsauce
und Sahnemeerrettich
Krabbensalat in Cocktailsauce
Scheiben vom Kasseler auf Waldorfsalat
Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck und Kräutern
Bunter Nudelsalat
Tomaten-Basilikum-Salat
Gurkensalat

Brotbuffet, verschiedene Buttersorten

Apfelbeignets mit Vanillesauce

Mousse au chocolat mit Eierlikör

ab 25 Personen € 42,00

ab 40 Personen € 37,00

„G a l a“ Buffet

inkl. ausgewählter floraler Raum-, Festtafel- und Buffetdekoration

Hochrippe mit sauren Gemüsen
 Hirschrücken mit gefüllten Birnen
 Perlhuhn und Ente mit Melone
 Pastetenauswahl von Kalb, Wildente und Lachs
 Nordische Fischplatte mit Riesengarnelen „Belle Vue“
 Große Räucherfischplatte
 Neuenahrer Rauchfleisch mit Melone
 Bunte Medaillonplatte mit Früchten
 Schinkenröllchen mit Spargel
 Geflügelsalat in Currysahne
 Waldorfsalat mit Walnüssen
 Champignonsalat mit Dill
 Sauce Tatar
 Tomaten- Creme fraiche
 Milde Knoblauchsauce
 Sahnemeerrettich und Apfelkren

Braunes und Weißes Schokoladenmousse
 Beerengrütze mit Vanillesauce
 Eisbuffet mit hausgemachten Spezialitäten
 Käseauswahl vom Brett

Große Brot- und Brötchenauswahl
 Buttersorten

ab 25 Personen € 65,00

ab 40 Personen € 55,00

zusätzlich Kraftbrühe mit Markklößchen
 und Filetspitzen „Stroganoff“ mit Nudeln oder Spätzle

ab 25 Personen € 79,00

ab 40 Personen € 69,00

Haben Sie auch an alles gedacht?

Ankunftszeit:
Aperitif:
Personenzahl:
Kindergedecke:
Tischordnung:
Platzkarten:
Wein und Bier:
Tischdekoration: (bei den Buffets inklusive)
Musikunterhaltung:
Mitternachtsüberraschung:
Digestif:
Gästezimmer:
Notizen:

Alle Preise außer Seite 16 pro Person inkl. 19% MwSt. und Bedienung. Berechnungsgrundlage ist die Personenzahl, die uns 48 Stunden vor der Feier bekannt ist. Vertragsgrundlage sind unsere Veranstaltungsbedingungen.

Wir legen höchste Sorgfalt auf die Zubereitung der Speisen und den qualifizierten Service für Ihre Festlichkeit. Feiern Sie ohne zeitliche Begrenzung. Wir sorgen für Ihr Wohl und schaffen die richtige Atmosphäre für gemütliche Stunden im Kreise von Familie, Freunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern.

In unserem Restaurant nehmen wir Ihre Bestellung entgegen:
12.00 - 14.00 und 18.00 - 21.00 Uhr (Küchenschluß)

bei Gesellschaften nach Vereinbarung ohne zeitliche Begrenzung

Hotel Restaurant Krupp, Poststraße 4/Fußgängerzone,
53474 Bad Neuenahr

Telefon: 02641/9440, Telefax 02641/79316
fragen Sie nach Herrn Uhl.

Im Internet finden Sie uns unter: www.hotel-krupp.de
e-mail: information@hotel-krupp.de

Diese Menü- und Buffetvorschläge sind nur ein Auszug unserer Möglichkeiten, z.B. saisonale Produkte konnten wir nicht berücksichtigen, gerne erfüllen wir Ihre kulinarischen Wünsche.