

**Menu- und  
Buffetvorschläge  
für  
besondere Anlässe**

Juli 2018

1

## 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	€ 8,40
Streifen von marinierter Poulardenbrust	€ 12,90
gebratene Entenbrustscheiben	€ 15,40
marinierten Hummerkrabbenschwänzen	€ 17,50

Geflügelsalat in Ananassahne mit geröstetem Toastbrot und Butter € 12,50

Geräuchertes Forellenfilet an Salatbukett Sahnemeerrettich, Brot und Butter € 13,50

Gemüseterrine mit Kräuterschaumsauce, Toastbrot und Butter € 13,50

Serrano Schinken auf Melonenschiffchen mit Kiwis € 14,50

Hausgebeizter Lachs an Dill- Senfsauce mit kleinen Reibekuchen oder Toast, Salatbukett € 14,50

Crevettencocktail in Cognacsauce mit Champignons und Spargelstücken, dazu ofenfrisches Baguette € 16,50

Vorspeisenvariation „Hotel Krupp“ mit Zanderterrine, Serrano Schinken- Melonenschiffchen, Geflügelsalat und Roastbeefröllchen, dazu verschiedene Brötchen und Butter € 18,00

-Gültig ab 20 Personen-

## S u p p e n

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Majorancroutons	€ 5,90
Gemüsebrühe mit Grünkernklößchen	€ 5,90
Französische Zwiebelsuppe unter der Käsekruste	€ 5,90
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eierstich	€ 7,50
Ahrweiler Kräuterrahmsuppe	€ 6,50
Cremsuppe von frischen Champignons	€ 6,50
Rahmsuppe von Weinsauerkraut mit Rauchfleischwürfeln	€ 7,50
Tomatencremesuppe mit Ginsahnehaube	€ 6,50
Tomatenessenz mit Quark- Basilikumnocken	€ 7,50
Cremsuppe von geräucherten Forellen mit Kräutersahne	€ 9,50
Festtagssuppe - Kraftbrühe mit Markklößchen, Kräutern und Gemüsestreifen	€ 8,50

## S o r b e t s

( Die geeiste Erfrischung im Menu )

Limonensorbet	€ 6,50
Melonensorbet	€ 6,50
Grapefruit- Campari- Sorbet	€ 6,50
Champagnensorbet	€ 7,50

-Gültig ab 20 Personen-

### 3

## 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	€ 12,50
Champignons mit Schinkenstreifen und Kartoffelrösti	€ 12,50
Lauchroulade mit Vollkorngemüse, Sauce Mousseline und Röstitaler	€ 13,50
Broccoli- Blumenkohlflan auf Tomatensauce	€ 13,90
Bandnudeln mit Artischocken und Champignons in Gorgonzolasauce	€ 16,50
Pochierte Hecht- und Lachsklößchen auf Rieslingsauce mit Kräuterreis	€ 16,50
Seeteufelmedaillons im Kräutermantel auf Safranvelouté mit Wildreistimbale	€ 21,50
Wachtelbrüstchen auf Wirsingbett und Kartoffelbordüre	€ 21,50

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	€ 22,50
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	€ 29,50
Tournedos vom Rind „Châtelaine“ im Speckmantel mit gedünsteten Tomatenfilets, Gemüsebukett und Sauce Bearnaise, dazu Mandelbällchen	€ 33,50

-Gültig ab 20 Personen-

## Schwein

Spanferkelbraten in Biersauce mit Zwiebelgemüse, Gratinkartoffeln und Salatteller	€ 17,50
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-

## Kalb

Züricher Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Berner Rösti und Salatteller	€ 18,90
Kalbskeulenbraten auf Sherryrahmsauce mit Gemüseauswahl der Saison und Rissoleekartoffeln	€ 19,50
Kalbsrückensteak „au four“ mit Ragout fin überbacken, dazu Mandelbroccoli und HerzoginKartoffeln	€ 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 Buttersisotto und Salat	€ 15,90
Pouardenbrust mit Karotten- Basilikummus gefüllt, dazu Gemüsebukett und Tomatennudeln	€ 16,50
Maispouardenbrust im Spinatmantel mit glasierten Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu Bäckerinkartoffeln und Salatteller	€ 19,50
Putensteak „Pariser Art“ im Eimantel gebraten auf Tomatensauce mit Erbsen und Möhren, dazu grüne Nudeln	€ 16,50
Perlhuhnbrust im Wirsingbett mit Champignonrahmsauce und Schupfnudeln	€ 24,50
Flugentenbrust „Orange“ mit Orangenfilets, Mandelbroccoli und Kartoffelauswahl	€ 24,50

-Gültig ab 20 Personen-



## Fisch und Krustentiere

Forellenfilets in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	€ 17,50
Zanderfilet mit Weinkraut auf Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln	€ 21,50
Hechtschaumklößchen in Limettensauce mit Champignons, Bandnudeln und Salatteller	€ 18,50
Ragout von Meeresfrüchten in Safransauce mit Butterreis und Salatteller	€ 22,50
Seezungenröllchen mit Wermutsauce, dazu Gemüsestreifen und Pariser Kartoffeln	€ 32,00
Fischragout von Lachs, Zander und Riesengarnelen an Noilly Prat Sauce auf Blattspinat, dazu Wildreistimbale	€ 28,00

-Gültig ab 20 Personen-

## Wild, Lamm und Wildgeflügel

Hirschkeulenbraten in Wacholderrahmsauce mit Apfelrotkohl und Butterspätzle	€ 20,50
Lammkoteletts auf Zwiebel- Thymiansauce mit Bohnenbündchen und Grilltomate, dazu Gratinkartoffeln	€ 21,50
Lammrücken „rosa“ gebraten mit provinzialischer Sauce, Ratatouille Gemüse und Lyonerkartoffeln	€ 32,00
Hirschrückenmedaillon unter einer Kartoffelkruste mit Kirschsauce und hausgemachten Eierspätzle, dazu Gemüse der Saison	€ 36,50

-Gültig ab 20 Personen-

## Vegetarische Gerichte

Blumenkohl- Käsebratling auf Schnittlauchsauce und Dampfkartoffeln	€ 13,50
Spinat- Nudelpfanne mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu Salatteller	€ 14,50
Sellerieschnitzel mit Schnittlauchsauce, Dampfkartoffeln und Salatteller	€ 15,00
Gemüsebällchen in Kräutersauce mit Brokkoli	€ 14,50
Gefüllte Lauchroulade mit Mehrkorn auf Zitronensauce, dazu Kartoffelkroketten und Salatteller	€ 16,00
Probierteller von unseren Vollwertgerichten mit dreierlei Saucen	€ 19,50

-Gültig ab 20 Personen-

## D e s s e r t s

Orangen- Joghurtcreme mit Kiwi	€ 6,90
Creme Caramel mit Früchten garniert	€ 6,90
Vanilleeis mit Roter Grütze und Sauce Chantilly	€ 7,50
Bayrisch Creme mit Früchten und Sahne fein garniert	€ 7,50
Weißes und braunes Mousse an Erdbeerspiegel	€ 7,50
Apfelbeignets mit Vanillesauce	€ 8,50
Grand Marnier Eisparfait mit flambierten Waldbeeren	€ 8,50
Eisbombe „Fürst Pückler“ am Tisch serviert mit heißen Schattenmorellen	€ 9,50
Apfel im Blätterteig gebacken mit Zimtsauce und Vanilleeis	€ 9,50
Birne im Blätterteig gebacken mit Schokoladeneis und heißen Schattenmorellen	€ 9,50
Kirschstrudel mit Nüssen und Marzipansauce und Walnußeis	€ 9,50
Gefüllter Crêpe mit Obstsalat auf Orangensauce und Vanilleeis	€ 9,50
Dessertteller mit frischen Früchten, Eis und Weinschaum	€ 12,00

-Gültig ab 20 Personen-

**Menu 1**

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Rheinischer Sauerbraten in  
Rosinensauce mit Mandeln,  
Kartoffelklößen und  
Apfelkompott

\* \* \*

Crepe mit heißen Kirschen  
und Vanilleeis

€ 29,50

**Menu 2**

Rahmsuppe von frischen Champignons

\* \* \*

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

\* \* \*

Weinapfelbeignets auf Vanillesauce

€ 32,50

**Menu 3**

Tomatencremesuppe mit  
Ginsahnehäubchen

\* \* \*

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

\* \* \*

Bayrisch Creme mit Beerenfrüchten

€ 34,50

-Gültig ab 20 Personen-

**Menu 4**

Lauchcremesuppe

\* \* \*

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

\* \* \*

Schokoladenmousse auf Himbeersauce  
mit Früchten garniert

€ 35,50

**Menu 5**

Rinderkraftbrühe „Celestine“

\* \* \*

Glasierter Kalbsbraten  
mit bunter Gemüseauswahl  
dazu servieren wir

Semmelknödel und Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Krokanteisparfait auf Früchteornament

€ 33,50

**Menu 6**

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

\* \* \*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

\* \* \*

Barbarie Entenbrust an Orangensauce  
mit Mandelbroccoli und Kartoffelbordüre

\* \* \*

Birnenstrudel mit Vanilleeis

€ 46,50

-Gültig ab 20 Personen-

**Menu 7**

Tomatenkraftbrühe mit Gemüseperlen

\* \* \*

Hasenrücken auf Sauerkirschsauc

mit Rotweinpreiselbeerbirne,

Kartoffelkrapfen und Spätzle,

dazu Feldsalat ( saisonal bedingt )

\* \* \*

Gratinierter Früchteteller

€ 45,00

**Menu 8**

Forellenklobchen auf Wermutschaum, Reistaler

\* \* \*

Champagner- Zitronensorbet

\* \* \*

Kalbsrücken am Stück gebraten mit

Sherryrahmsauce, Gemüseplatte der Saison

und Mandelkartoffelbällchen

\* \* \*

Pistazieneisparfait mit Sauce Orange

€ 53,00

**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

€ 64,00

**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 Gemüsemikado  
und Herzoginkartoffeln

\* \* \*

Tartelette mit Frischkäse

\* \* \*

Grand Marnier Eisbombe  
mit Beerenfrüchten

€ 78,00

Gültig ab 20 Personen-



## Cocktailhappen Canapees

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

### Stück zu € 3.00

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 € 3,50

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 € 6,90

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

### Warme Würzbissen für den Stehempfang zu € 3.00 pro Stück

Quiche Lorraine  
Hausgebackener Zwiebelkuchen  
Cocktailwürstchen am Spieß

Gültig ab 100 Stück-

## Kalt - Warmes - Buffet

Zitronengras-Currysüppchen

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 30 Personen € 59,00

ab 40 Personen € 54,00

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

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 30 Personen € 45,00

ab 40 Personen € 41,00

## Italienisches Buffet

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 30 Personen € 45,00

ab 40 Personen € 41,00

## A s i e n b u f f e t

warm

Glasnudelsuppe mit Miso

Frühlingsrolle

Reistafel mit dreierlei Saucen,  
dazu frittiertes 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 30 Personen € 45,00

ab 40 Personen € 41,00

21

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

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 30 Personen € 41,00

ab 40 Personen € 37,00

## Klassisches Buffet

### 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 Weißweinelouté  
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 30 Personen € 54,00

ab 40 Personen € 49,00

## „G a l a“ Buffet

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 fraîche  
 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 30 Personen € 79,00

ab 50 Personen € 65,00

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

ab 30 Personen € 89,00

ab 50 Personen € 79,00



## ***Haben Sie auch an alles gedacht?***

Ankunftszeit:
Aperitif:
Personenzahl:
Kindergedecke:
Tischordnung:
Platzkarten:
Wein und Bier:
Tischdekoration:
Musikunterhaltung:
Mitternachtsüberraschung:
Digestif:
Gästezimmer:
Notizen:

Alle Preise außer Seite 16 pro Person inkl. 19% MwSt und Bedienung. Berechnungsgrundlage ist die Personenzahl, die uns 72 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.** Ab 22 Uhr Nachtzuschläge für alle in Ihre Feier involvierten Mitarbeiter. 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 Uhr - 14.00 Uhr und 18.00 Uhr - 20.00 Uhr (Küchenschluß),  
im Gartenrestaurant je nach Witterung gerne länger.  
Saisonale Öffnungszeiten beachten.

**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](http://www.hotel-krupp.de)

E-mail: [information@hotel-krupp.de](mailto: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.