

Menüvorschläge für Ihr ganz persönliches Fest

Sehr geehrte Damen und Herren,

hier haben wir Ihnen ein paar Menüs für Ihr Fest zusammengestellt.. Sie können selbstverständlich auch alles beliebig tauschen und ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Wir richten uns gerne nach Ihren Wünschen. Alle Menüs liefern wir ab 15 Personen.

Vereinbaren Sie mit uns einen Termin um nähere Einzelheiten zu besprechen!

Suppen - lieferbar ab 10 Personen

Gyrossuppe	5,00 EUR pro Person
Rindfleischsuppe mit Eierstich, Markklößchen und Blumenkohl	4,50 EUR pro Person
Gulaschsuppe	4,00 EUR pro Person
Käselauchcremesuppe	4,00 EUR pro Person

Menüvorschlag 1

Schweineschnitzel
mit Zigeuner- und Champignonrahmsauce

Hähnchenbrustfilet mit Ananasscheibe
pro Person 6,50 EUR

Menüvorschlag 5

Nackenkassler

ungeräucherte Mettwurstchen

Stampfkartoffeln und Sauerkraut
pro Person EUR

Menüvorschlag 2

Krustenbraten mit Schwarte,
dazu Stroganoffsauce

Hähnchenbrustfilet mit Ananasscheibe
pro Person 6,00 EUR

Menüvorschlag 6

Niederrheinischer Grünkohl

mit geräucherten und
ungeräucherten Mettwurstchen
pro Person EUR

Menüvorschlag 3

Spanferkel - lieferbar ab 50 Personen
pro Person 6,00 EUR

Menüvorschlag 7

Schweineschnitzel
mit Zigeuner- und Champignonrahmsauce

Hähnchenschenkel

Frikadellen

Röstkartoffeln

Krautsalat & Tomatensalat
pro Person EUR

Menüvorschlag 4

Spanferkel - lieferbar ab 50 Personen

Stampfkartoffeln

Sauerkraut & Krautsalat
pro Person 8,50 EUR

Menüvorschlag 8

Schweineschnitzel
mit Zigeuner- und Champignonrahmsauce
* * *
Hähnchenbrustfilet mit Ananasscheibe
* * *
Kartoffelgratin und Kroketten
* * *
Erbsen & Möhren und Speckböhnchen
* * *
gemischten Blattsalat

pro Person EUR

Menüvorschlag 9

Rindergulasch in feiner Rahmsauce
* * *
Salzkartoffeln und Spätzle
* * *
gemischten Blattsalat

pro Person EUR

Menüvorschlag 10

Rinderbraten in feiner Rahmsauce
* * *
Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce
* * *
Pangasiusfilet in Kräutersauce
* * *
Broccoli und Speckböhnchen
* * *
Salzkartoffeln, Kroketten,
gemischten Blattsalat
* * *
Herrencreme
Erdbeercreme

pro Person EUR

Menüvorschlag 11

Rinderbraten in feiner Rahmsauce
* * *
Schweinelendchen mit Pfeffersauce
oder Champignonrahmsauce
* * *
Röstkartoffeln & Kroketten
* * *
Blumenkohl, Speckböhnchen und Broccoli
* * *
gemischten Blattsalat

pro Person EUR

Menüvorschlag 12

Rinderbraten in feiner Rahmsauce
* * *
Schweine- oder Putencurrygeschnetzeltes in Rahm
* * *
Salzkartoffeln, Kroketten und Röstinchen
* * *
Erbsen & Möhren, Speckböhnchen und Broccoli
* * *
gemischten Blattsalat
* * *
Herrencreme und
Joghurtcreme mit Rote Grütze

pro Person EUR

Menüvorschlag 13

Rinderrouladen in feiner Rahmsauce
* * *
Schweinefilet im Blätterteig
mit Kräutersauce
* * *
Hänchenbrustfilet mit Ananasscheibe
* * *
Broccoli, Erbsen & Möhren und Rosenkohl
* * *
gemischten Blattsalat
* * *
Salzkartoffeln, Kroketten und Röstinchen
* * *
Schokoladencreme mit Eierlikör
Vanillecreme mit Beerenobst

pro Person EUR

Menüvorschlag 14

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Kräutersauce
* * *
Hirschrücken in Kirschsauce
* * *
Kartoffelgratin und Spätzle
* * *
Rotkohl und Rosenkohl
* * *
gemischten Blattsalat

pro Person EUR

Menüvorschlag 15

Sauerbraten in Rosinensauce
* * *
Schweinemedallions im Speckmantel
mit Kräutersauce
* * *
Broccoli, Rotkohl und Blumenkohl
* * *
Salzkartoffeln, Kroketten und Röstinchen
* * *
gemischten Blattsalat
* * *
Herrencreme
Apfelsinencreme

pro Person EUR

Menüvorschlag 16

Putenbraten mit Honig-Senfkruste
in Honig-Senfsauce
* * *
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel
* * *
Wirsing in Rahm und Broccoli
* * *
Kartoffelgratin und Kroketten
* * *
gemischten Blattsalat
* * *
Mascarponecreme mit Himbeeren
Vanilleeis mit Erdbeeren

pro Person EUR

Menüvorschlag 17

Rindfleischsuppe
mit Eierstich, Marklößchen und Blumenkohl
* * *
Niederrheinisches Suppenfleisch
mit Remouladensauce,
Cornichons und Silberzwiebeln
* * *
Gebratenes Lachsfilet in Weißweinsauce
* * *
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
* * *
Broccoli, Erbsen & Möhren und Speckböhnchen
* * *
Salzkartoffeln, Bandnudeln und Kroketten
* * *
„Dessertvariation Hotel Lindenhof“
Mousse au Chocolate,
Himbeerparfait und Cremé Brulé

pro Person 28,00 EUR

„Unsere Dessertvariationen“ Eine kleine Sünde sind sie Wert!

- Herrencreme
- Vanillecreme mit Rote Grütze, Beerenkorb oder Erdbeeren
- Erdbeercreme
- Moccacreme
- Apfelsinencreme
- Joghurtcreme mit Rote Grütze
- Mascarponecreme mit Himbeeren
- Tiramisu
- Tobleronemousse mit Eierlikör
- Schokoladencreme mit Kirschen

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen. Sollten Sie noch Fragen oder Änderungswünsche haben, dann können Sie uns jederzeit unter Telefon 02850 9132-0 erreichen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Mit freundlichen Grüßen

Nicole Wilke vom Hotel Lindenhof