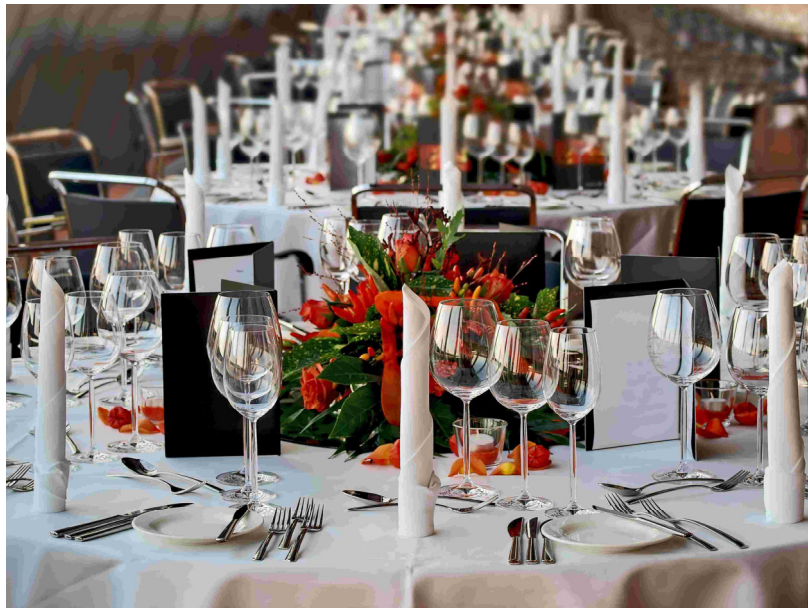


Genussvolle Kongresse und Messen

in
einem der schönsten
Kongresszentren Deutschlands



Sehr geehrte Damen und Herren,

mit dem Hotel am Sophienpark steht Ihnen ein Partner bei Ihrer gastronomischen Planung zur Seite auf dessen *langjährige Erfahrung* Sie jederzeit vertrauen können.

Nicht nur die *Qualität* von Speisen und Getränken ist entscheidend für den Erfolg Ihrer Veranstaltung, sondern insbesondere auch Kreativität bei der Umsetzung Ihrer Ideen und Flexibilität, um auf kurzfristige Änderungen schnell und unkompliziert reagieren zu können.

Der Anspruch an uns steigt stetig, neue, unterschiedliche Trends prägen die Wünsche und Erwartungen unserer Gäste - Bio und Öko verbinden sich mit Lifestyle und Genuss, Regionales und Exotisches schließen einander nicht mehr aus. Originelle Präsentationen, pfiffige Service-Ideen sorgen darüber hinaus für ein nachhaltig positives Echo auf Ihre Veranstaltung.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir im Sinne eines reibungslosen Veranstaltungsablaufes spätestens *2 Wochen* vor Kongressbeginn Ihren schriftlichen Auftrag benötigen. Für eine detaillierte Absprache und Beratung setzen Sie sich bitte direkt mit unserer Leiterin der Gastronomie, Frau Vanessa Dierauf, in Verbindung.

Alle Preise verstehen sich inklusive 16 % Mehrwertsteuer und zzgl. Personalkosten.

76530 Baden-Baden, Augustaplatz 10

Telefon 0 72 21 / 304 -355

Telefax 0 72 21 / 304 – 374

www.kongresshaus-gastronomie.de

E-Mail: vanessa.dierauf@kongresshaus.de

Stehempfänge – Fingerfood

Kommunikation leicht gemacht! Genießen und dabei ins Gespräch kommen!

Suppen

- Badische Kartoffelsuppe € 4,50
- Linsensuppe mit Mettenden € 4,50
- Süßkartoffelcremesuppe mit Meerrettich € 4,50
- Rote-Bete-Suppe € 4,50
- Kokos-Linsen-Suppe (vegan) € 4,50
- Kichererbsen-Curry-Creme-Suppe € 4,50
- Gulaschsuppe € 4,50

Suppen in der Espressotasse serviert

- Apfel-Sellerie-Suppe mit Speckwürfel € 3,00
- Hummerbisque mit Garnele auf Zitronengras € 3,50

Pane Campagnola wahlweise mit: € 3,50

- Parmaschinken und Rucola
- Italienische Edelsalami und Parmesan
- Räucherlachs und Limonen Butter
- Tomate-Mozzarella mit Pesto & Rucola

Tramezzini wahlweise mit:

- Räucherlachs und Meerrettich € 3,30
- Bresaola und Frischkäse € 3,50

Laugengebäck

- Laugenbrezel € 1,40
- Laugenbrezel mit Butter € 2,00
- Party-Käseschleifen € 2,00
- Party-Speckspitzen € 2,00
- Party-Laugenbrezel mit Schwarzwälder Schinken € 2,60
- Party-Laugenstange mit gekochtem Schinken € 2,60
- Party-Laugenstange mit Käse € 2,60

Fingerfood

• Tapas im Speckmantel	€ 1,50
• Süßkartoffel-Mais-Aufstrich auf Pesto-Crostini	€ 1,70
• Brie auf Toast-Cracker	€ 1,70
• Chorizo im Brickteig	€ 1,90
• Manchego & Iberico Käse im Brickteig	€ 1,90
• Pikante Windbeutel mit Frischkäse & Parmesanchips	€ 1,90
• Mini Back-Camembert in Knusperpanade	€ 1,90
• Hausgemachte Mini-Frikadellen mit Pesto	€ 1,90
• Vegetarische Kichererbsen Bällchen	€ 1,90
• Kirschtomaten-Mozzarella-Spieß	€ 1,90
• Mini Flammkuchen verschieden belegt	€ 1,90
• Wantoni mit buntem Gemüse & süß-saurer-Sauce	€ 1,90
• Wantoni mit Hähnchen & süß-saurer-Sauce	€ 2,00
• Mozzarella-Rolle mit Lachs	€ 2,00
• Hausgemachte Pizzastreifen	€ 2,00
• Herzhafte Tomaten-Basilikum-Muffins	€ 2,00
• Volcano (Kokosmilch, Shitake-Pilze & Gemüse)	€ 2,00
• Süßkartoffel-Tortilla	€ 2,30
• Mini-Fisch-Frikadellen mit Avocado Dip	€ 2,30
• Mini-Tortilla-Würfel am Spieß	€ 2,30
• Verschiedene Nudelnester süß/sauer	€ 2,30
• Pikante Humuscreme im Curry-Körbchen mit Cocktailtomaten & Gurke	€ 2,30
• Risotto-Küchlein mit Schwarzwälder Schinken	€ 2,30
• Ballotin vom Räucherlachs mit Grapefruit & Frischkäse	€ 2,50
• Fasan-Blätterteig Bonbon	€ 2,50
• Mini-Schweineschnitzel mit Limonen-Dip	€ 2,60
• Hausgemachtes Mini-Puten-Cordon-Bleu	€ 2,60
• Wrapröllchen verschieden gefüllt: Lachs, Pute oder Käse	€ 2,60
• Italienische Salami mit Artischockenherzen am Spieß	€ 2,60
• Serrano-Melonen-Mozzarella-Spieß	€ 2,80
• Mini-Rinder-Roulade am Spieß	€ 2,80
• Perlhuhn-Scheiben & Graupen auf Rote-Bete-Creme	€ 2,80
• Japanische Gyozas gefüllt mit Gemüse & Kokos	€ 2,80
• Süßkartoffelcreme im Tomatenkörbchen	€ 3,00
• Asiatische Pan Bao mit Gemüsefüllung oder Garnelen-Zitrus-Curry	€ 3,00
• Wachtelspieß mit getrockneter Aprikose	€ 3,10
• Antipasti-Mozzarella-Burger	€ 3,10
• Hausgemachte Mini-Cheeseburger	€ 3,10
• Limette-Lachs-Tartar auf Süßkartoffelpuffer	€ 3,20
• Riesengarnelenspieß mit Honigmelone und getrockneter Tomate	€ 4,00
• Lammrückenspieß mit Mango & karamellisierter Kirschtomate	€ 4,00
• Chorizo-Garnelen-Spieß	€ 4,00

Happy Spoons

- Gurken-Wasabi-Creme mit Shrimps € 2,00
- Flusskrebs Salat auf Avocado und Ingwerschaum € 2,50
- Scharfer Kalbscocktail auf Kichererbsen-Humus € 2,50
- Ziegenkäse mit Honig-Orangen und Thymian € 2,50
- Linsensuppe mit Granatäpfeln € 2,70
- Geräucherter Lachs auf Guacamole-Limonen-Creme € 3,00
- Geräucherte Entenbrust mit Mango € 3,10

Köstlichkeiten im Glas

- Gemüsesticks auf Guacamole € 1,80
- Tomatisierter Bulgur Salat € 2,00
- Eingelegter Shrimps-Avocado-Cocktail € 2,50
- Rote-Bete-Cocktail mit Lachstartar € 2,50
- Kartoffelsalat mit Mini-Frikadellen € 2,60
- Kalbsschnitzel-Salat auf Rahmgurken € 2,80
- Ziegenkäsecreme auf Aprikosen-Chutney € 2,80
- Kalbstafelspitz auf Brunnenkresse-Creme mit Meerrettichschaum € 3,40
- Seeteufel mit getrockneter Tomate und Zucchini € 4,00

Canapees

- Frischkäsecreme mit Preiselbeeren € 3,20
- Rote-Bete-Murmeln auf Ziegen-Kräuter-Frischkäse & kandierten Kumquats € 3,20
- Tomate-Mozzarella und Pesto € 3,20
- Geschmortes Gemüse auf Kalamata-Oliven-Tapenade € 3,20
- Hausgemachtes Roastbeef und Cornichons € 4,00
- Zimt-Ente mit Wild- Preiselbeeren auf Reisbrot-Canapé € 5,00
- Tartar vom geräucherten Heilbutt & Lachs auf Rote-Bete-Kürbis-Ciabatta € 5,00
- Seeteufel-Medaillon auf Algen Butter, Tomaten-Basilikum-Ciabatta & Kresse € 5,50
- Portwein-Morchel auf „Bibeleskäs“ und Karottenbrot € 5,90
- Rehmedaillon & Preiselbeer-Chutney auf Walnuss-Canapé € 6,50
- Korsischer Ziegenkäse mit Serrano ummantelt auf Balsamico-Canapé € 6,80
- Jakobsmuscheln mit Zucchini & Safran-Creme € 7,50
- Steinpilze in Rotwein-Creme mit frischen Kräutern auf Mini-Brioche € 7,50
- Carpaccio von geräuchertem Thunfisch auf Toast mit Imperial-Osietra-Kaviar € 13,50

Süße Nascherei

• Mini-Berliner mit Fruchtfüllung	€ 1,30
• Naturjoghurt mit Honig gesüßt im Glas	€ 1,50
• Gefüllte Profiterole mit Vanille-Sahne	€ 1,50
• Erdbeer-Joghurt mit Mandel-Crumble	€ 1,50
• Mini-Vanille-Buttercreme-Brötchen	€ 1,50
• Mini-Butter-Schoko-Brötchen	€ 1,50
• Chia-Joghurt auf Haferflocken	€ 1,80
• Bircher-Müsli	€ 1,80
• Mini-Fruchtstreusel	€ 1,80
• Süße Mini-Schnecken	€ 1,90
• Mini-Blätterteigtasche gefüllt mit Apfelmus	€ 1,90
• Mini-Muffins (Limone & Schoko)	€ 1,90
• Butterkuchen mit Mandelsplitter	€ 1,90
• Mini-Apfelstrudel mit Vanille Sauce	€ 2,00
• Macarons	€ 2,10
• Donauwelle	€ 2,10
• Streuselkuchen	€ 2,10
• Schokoladen-, Marmorkuchen	€ 2,10
• Brownie-Kuchen	€ 2,10
• Hausgemachte Frucht-Tartelettes	€ 2,30
• Mango-Creme im Schokotöpfchen	€ 2,30
• Gefüllte Donut	€ 2,30
• Muffins (Blaubeere, Schoko, Apfel)	€ 2,30
• Käsekuchen	€ 2,30
• New York Cheese Cake	€ 2,50
• Petit-Fours	€ 2,50
• Tarte au Chocolat mit Ingwerschaum	€ 3,20
• Verschiedene Lolly Pops	€ 3,20
• Lauwarmes Schoko-Chili-Soufflé	€ 4,00

Desserts im Glas

• Kirsch-Buttermilch-Creme	€ 2,20
• Mascarpone-Heidelbeer-Creme	€ 2,30
• Limettencreme mit Pfirsich Ragout	€ 2,30
• Duo von Himbeere und Passionscreme	€ 2,50
• Mango-Ananas-Grütze mit Chili-Fäden	€ 2,50
• Grapefruit-Kokos Panna Cotta	€ 2,50
• Tiramisu	€ 2,50
• Braunes & weißes Schokoladen-Mousse	€ 2,50
• Obstsalat im Glas	€ 2,80

Schöpfgerichte

Wenn es mal schnell gehen soll!

Eintöpfe

- Linseneintopf mit geräucherten Mettenden € 7,00
- Gulaschsuppen-eintopf € 9,00

Pasta

- Vegetarische Tortellini mit Ricotta-Füllung an Pesto-Sahne-Sauce € 9,00
- Tortelli mit Steinpilzen gefüllt an Pilzrahmsauce € 9,00
- Dünne Bandnudeln mit Garnelen an einer leichten Tomaten-Sauce € 13,00
- Veggie Bolognese „alla Siciliana“ € 9,00
- Penne Rigate mit zweierlei Saucen (Bolognese oder Gorgonzola) € 9,00
- Raviolini mit Provolonefüllung an Tomaten-Sauce & provenzalischem Gemüse € 9,50
- Ravioli mit Schafskäse-Feigenfüllung an Zitronencreme und Zuckerschoten-Artischocken-Gemüse € 9,50

Fleisch

- Fleischkäse mit Zwiebeln und lauwarmen Kartoffelsalat € 10,00
- Szegediner Gulasch mit Kartoffeln € 13,00
- Saltimbocca von der Pute an gebratenen Oliven-Gnocchi & Romanesco € 13,00
- Kalbscurry mit Süßkartoffel-Wirsing-Gemüse € 13,00
- Kalbswürfel Badische Art mit breiten Nudeln und Wurzelgemüse € 15,00
- Poularden-Brüstchen auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln € 15,00

Fisch

- Kabeljau in Panko-Panade an schwarzem Reis und gebratenen Gemüsewürfeln € 13,50
- Lachsfilet an Schnittlauch-Sauce mit Salzkartoffeln & Blattspinat € 14,50
- Zanderfilet mit Blattspinat überbacken an Riesling-Sauce dazu Nudeln € 15,00
- Butterfisch auf Krustentier-Sauce dazu Gemüse-Spinat-Tagliatelle € 15,00
- Lachs-Garnelen-Spieß auf dem Nudelnest an schwarzer Knoblauchcreme (dezent) € 15,00
- Meerbarben Filet auf Safrancreme, Nudeln & mediterranem Gemüse-Flan € 15,00

Lunchbuffets

Begeistern Sie ihre Gäste mit unseren kulinarischen und abwechslungsreichen Buffets! Jedes Buffet kann individuell zusammengestellt werden. Wir beraten Sie gerne!

Lunchbuffet 1

Vorspeisen

*Blattsalat mit 2 Dressings
Roastbeef-Röllchen mit Mozzarella & Rucola gefüllt
Vitello Tonnato
Tomaten-Salat mit Ofenzwiebeln und gehobeltem Parmesan
Bunter Linsensalat*

Hauptgänge

Sesam-Lachs in Mango-Curry-Sauce an Reis und Wok-Gemüse

*Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahm-Sauce
an Kartoffelgratin und Paprikastreifen*

*Gegrillte Backkartoffel gefüllt mit Shitake-Pilzen, Spinat
und Schmorgemüse an Orangen-Koriander-Quark*

Desserts

*Heidelbeertöpfchen
Mousse au Chocolat
Grapefruit-Kokos- Panna Cotta
Tarte au Chocolat mit Vanille Sauce*

Preis pro Person € 34,50

Lunchbuffet 2

Vorspeisen

Blattsalat mit 2 Dressings
Lachs-Pralinen mit schwarzem Sesam auf Mango-Graupen
Pikanter Kalbstafelspitz Salat mit kandierten Tomaten
Avocado-Salat mit Hähnchenbruststreifen
Tomaten-Polenta auf Fenchel-Orangen-Creme
Antipasti-Grill-Gemüse

Hauptgänge

Rotbarben-Filet in Nusskernkruste an rotem Camargue-Reis
und Fenchel-Orangen-Gemüse

Geschmorte Kalbsschulter an feinen Nudeln
und Babykarotten

Gemüse-Ragout-Fin in der Königspatete mit Reis

Desserts

Baileys-Schokoladen-Mousse
Tiramisu
Joghurt-Mousse mit Zitrusfrüchten
Ananas-Salat auf Kiwi-Mousse
Verschiedene französische Butter-Tartes

Preis pro Person € 37,50

Kleines italienisches Buffet

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melone
Tomate-Mozzarella
Italienischer Nudelsalat mit Pinienkerne und Parmesan

Hauptgänge

Gebratener Lachs an Tagliatelle mit Romanesco-Röschen
Saltimbocca an Jus mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse
Vegetarische Tortelli an Pesto-Sahne-Sauce

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta
Espresso Creme

Preis pro Person € 29,50

Weitere Vorschläge zum Austauschen oder Ergänzen.

<i>Jede weitere Vorspeise/Dessert</i>	<i>pro Person plus</i>	€ 3,00
<i>Jede weitere Suppe</i>	<i>pro Person plus</i>	€ 4,00
<i>Jeder weitere Hauptgang</i>	<i>pro Person plus</i>	€ 12,00

Vorspeisen:

- *Badischer Wurstsalat*
- *Griechischer Bauernsalat*
- *Gemischter Bohnensalat*
- *Exotischer Geflügelsalat mit süßen Früchten*
- *Gebeizter Lachs mit Zitronen-Kräuter-Schmand*
- *Geräuchertes Thunfisch-Carpaccio an Limonen-Glace*
- *Garnelen an pikanter Sauce*
- *Cocktail-Tomaten-Salat mit Ziegenkäsekrümel*
- *Salsa von pikanter Miesmuschel an Kurkuma Reis*
- *Gemüse-Tagliatelle-Salat*
- *Asiatischer China-Kohl-Salat mit gebratenen Nudeln*
- *Bresaola Röllchen mit Rucola und Parmesan*
- *Gebratene Entenbrust auf Honig-Balsamico*

Suppen:

- *Badische Festtagssuppe*
- *Apfel-Curry-Suppe*
- *Karotten-Ingwer-Suppe*
- *Spargelcremesuppe (April-Juni)*
- *Kürbiscremesuppe (ab September)*
- *Tomatencremesuppe mit Basilikumnocken*

Hautgänge Fleisch:

- *Crispy-Hähnchenbrust in Cornflakes Panade mit Thymian-Kartoffeln & gratinierter Cheddar-Tomate*
- *Poularden Brust mit Mangold & reis an Curry-Orangen-Sauce*
- *Winzerragout vom Rind mit Lauchgemüse und Bandnudeln*
- *Filetspitzen „Stroganoff“ mit Knöpfe und Babykarotten*
- *Putenbrustgeschnetztes „Provence“ mit Reis und Ratatouille*
- *Rindfleischstreifen in Dijon-Senf-Sauce mit Spätzle und Brokkoli*
- *Kalbscurry mit Süßkartoffel-Wirsing-Gemüse*
- *Hähnchenbrust Caprese an gebratenen Oliven-Gnocchis und mediterranem Gemüse*

Hauptgänge Fisch:

- *Saltimbocca von der Dorade, Zucchini-Tagliatelle und Zitronenkartoffeln*
- *Kabeljau in Panko-Panade an schwarzem Reis und gebratenen Gemüsewürfeln*
- *Zanderfilet mit Hollandaise auf Spitzkohl und schwarzen Spaghetti*
- *Lachs-Garnelen-Spieß an Limonen Sauce auf dem Nudelnest dazu Brokkoli*
- *Butterfisch auf Krustentier-Sauce dazu Gemüse-Spinat-Tagliatelle*
- *Seelachs-Spieß auf Sweet-Chili-Sauce mit Jasmin Reis und Lauchgemüse*
- *Garnelen auf dem Nudelnest an schwarzer Knoblauchcreme*
- *Meerbarben-Filet auf Safrancreme, feine Tagliatelle und mediterraner Gemüse-Flan*

Hauptgänge Vegetarisch:

- *Veggie Bolognese alla Siciliana*
- *Raviolini mit getrockneten Tomaten & Provolone-Füllung an Tomatensauce & Gemüse*
- *Ravioli mit Schafskäse-Feigenfüllung an Zitronencreme und Zuckerschoten-Artischockengemüse*
- *Gemüse-Blüten-Tarte mit Büffel-Mozzarella an lauwarmen Oliven-Bohnen-Salat*
- *Überbackene Süßkartoffel mit Ziegen-Frischkäse Dip*
- *Schupfnudeln mit Lauch & Pilzen*
- *Semmelknödel an einer Pilzrahmsauce*
- *Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

Desserts:

- *Apfelstrudel mit Vanille Sauce*
- *Mango Mousse*
- *Ananas Tiramisu*
- *Crêpes mit Beerenfüllung*
- *Kaiserschmarrn mit Apfelmus*
- *Vanillepudding mit Zimtpflaumen-Kompott*
- *Aprikosen-Stracciatella-Dessert*
- *Vanille-Mascarpone Creme mit karamellisierter Ananas*
- *Ofenschlupfer*
- *Apfelweincreme*

Low Carb Buffet

Vorspeisen

Feta-Brokkoli-Salat mit Paprika & Walnüssen

Avocado-Orange-Grapefruit-Salat

Zanderpralinen auf Schmorgurken

Avocado-Salat mit Hähnchenbruststreifen

Eingelegte Rote Bete Würfel in Wasabi-Vinaigrette

Butterfischmedaillons auf Safranlauch in Soja-Honig-Marinade

Suppe

Ananas-Fenchelsuppe mit Zimtkracherle

Hauptgänge

Zitronen-Seelachs auf Gemüsebett

oder

Kabeljaufilet auf Wirsing-Gemüse-Curry

Maispoularde in Ingwer-Zitronen-Creme mit

Parmesan-Karotten

oder

Geschmorter Rinder-Tafelspitz in Rotwein-Jus mit Ofengemüse

Beluga-Linsen-Curry auf geröstetem Blumenkohl

oder

Quinoa-Gemüsepfanne mit Feta an Möhrencreme

Desserts

Kiwi-Mousse

Kokos-Chia-Pudding mit Früchten

Ananas-Kokos-Creme im Glas

Buttermilchcreme mit Rosenwasser

Preis pro Person € 42,50

Gala Buffet

Vorspeisen

Gebratene Entenbrust auf Balsamico-Glace mit Couscous Salat
Zuckerschoten-Orangen-Salat mit italienischer Edelsalami
Lachs-Medaillons in Zitronenbutter gebraten auf
Senf Schmand und Cherry-Tomate
Steinchampignons und Kräuterseitlinge mit Honig gebraten
in Apfelessig-Glace
Pikanter Salat vom Rinder-Tafelspitz mit glacierten Lauchzwiebeln

Suppe

Aprikosencreme-Suppe mit Tomaten-Chili-Crôutons

Hauptgänge

Kaiserbarsch und Tiefseeshrimps in Pernodsauce
mit Zucchini Gemüse und Tomatenreis
oder
Meerbarben Filets auf Tomaten-Oliven-Ragout
mit Gemüse-Couscous

Kalbskeulenragout „à l'orange“ mit Rosmarinkartoffeln
und Bohnengemüse

oder

Geschmorte Lammkeule „provencale“
mit gratinierten Gemüsekartoffeln

Gebratene Kopfsalatherzen mit kandierten Tomaten
auf Sesam-Bulgur

oder

Raviolini mit Schafskäse-Feigen-Füllung an Zitronencreme
mit Zuckerschoten & Artischocken

Desserts

Ofenwarme Birnen-Clafoutis
Schokoladen-Biskuit mit Grand-Marnier-Sahne
Apfel-Beignets mit Calvados-Creme
Mini Butter-Crêpes Suzette

Preis pro Person € 58,00

Menu

Individueller Genuss! Mit unseren Menüvorschlägen treffen wir hoffentlich Ihren Geschmack. Selbstverständlich richten wir uns auch hier nach Ihren Wünschen und variieren mit der Zusammenstellung. Bitte beachten Sie, dass wir ein serviertes Menü für max. 200 Personen anbieten.

Menu 1

Vorspeisen

*Gemischter Salat an hausgemachter Vinaigrette
dazu rosa gebratene Entenbrustscheiben*

Hauptgang

*Mais-Poularden Brust auf Ratatouille
mit Rosmarinkartoffeln*

oder

*Rindergeschnetzeltes in Champignon-Rahm-Sauce
an Kartoffelgratin und Paprikastreifen*

alternativ

*Kabeljau in Panko-Panade an schwarzem Reis
und gebratenen Gemüsewürfeln*

Dessert

Heidelbeertöpfchen

Preis pro Person € 42,50

Menu 2

Vorspeisen

*Büffel-Mozzarella mit Salat von Datteltomaten
auf hausgemachtem Genoverser Pesto*

Hauptgang

*Geschmorte Kalbsschulter an feinen Nudeln
und Babykarotten*

oder

*Kalbskeulenragout „à l'orange" mit Rosmarinkartoffeln
und Bohnengemüse*

alternativ

*Butterfisch auf Krustentier-Sauce
dazu Gemüse-Spinat-Tagliatelle*

Dessert

Baileys-Schokoladen-Mousse

Preis pro Person € 47,50

Erfolge exklusiv feiern!

Champagner-Menü

Pommery

Champagne Brut Royal

~~~~~

Drei überbackene Austern  
auf Champagnersabayon mit Kaviarbroten

*Sancerre*

„Remy Pannier“

~~~~~

Ochsenschwanzessenz
unter der Sesamkruste

~~~~~

Maispoularde mit Rotweinschalotten  
mit Sauerkraut Parfait und Nusskartoffeln

oder

Safran-Seezunge auf Pesto-Tagliatelle  
und roter Peperonata

*Châteauneuf du Pape*

*Château Gigognan*

~~~~~

Brie de Meaux an roter Traubengrütze

~~~~~

Grand-Marnier-Parfait auf Orangen-Salat

*Veuve Clicquot*

*Champagne Brut*

**Menü-Preis pro Person € 111,00**

Weine zum Menü (4 Gläser à 0,1l) € 55,00 pro Person

## Flying Buffet

Die Verbindung von Speisen und Gesprächen. Keine feste Sitzordnung, die Speisen werden Ihren Gästen in kleinen Verkostungen angeboten.

**Bitte wählen Sie 2 Vorspeisen, 2 Suppen, 2 Hauptgänge und 2 Desserts.**

### *Vorspeisen*

Ratatouille-Türmchen mit Sauce Provenzale  
Ziegenfrischkäse im Serano-Mantel mit Balsamico-Glace  
Rote Beete-Meerrettichcrème mit Wildkräuter-Pesto  
Flusskrebs mit Avocado auf Croustinos  
Thai-Curry-Cocktail im Glas  
Lachsrose auf Gurkenhäppchen  
Matjessalat mit Apfelcocktail im Glas

### *Suppen*

Grüne Gazpacho im Weckglas  
Kalte Gurkenrahmsuppe mit Graved Lachs und Limetten-Ingwer-Sahne  
Rot-Gelbe Paprika Cremesuppe mit Parmesanplätzchen  
Mulligatawnysuppe (Süß-scharfe Curry-Suppe)  
Apfel-Meerrettich-Cremesuppe mit Nuss-CROUTONS  
Rote Beete-Schaumsuppe mit Staudensellerie

### *Hauptgänge*

Parmesan-Ravioli mit Feigen-Chutney  
Seeteufel-Rosmarin-Spießchen auf schwarzem Oliven Pesto  
Tagliatelle mit Jakobsmuscheln in Riesling Rahm mit Trüffelöl  
Lammkarree auf Zucchini-Graupen und Rosmarinjus  
Schwarze Riesentortellini gefüllt mit Lachs auf einer Safransauce  
Ragout von Rinderbäckchen in Barolo Sauce mit Charlotten  
Polenta-Mozzarella-Medaillons mit geschmorten Kirschtomaten  
Piccata vom Kalbsrücken auf Graupen  
Gefüllte Zucchini mit Couscous, Gemüseragout und Ricotta

### *Desserts*

Espresso Parfait mit Karamellcrème  
Frische Früchte am Spieß im Schokomantel  
Marmorkuchen im Glas mit Himbeermark  
Früchteschott  
Passionsfruchtcrème auf Biskuit im Glas  
Tiramisu im Glas  
Kiwi-Ananas-Salat mit karamellisierten Cashewkernen  
Weißes Mocca Törtchen im Bitter-Schokoladenmantel

**Preis pro Person € 66,00**

**Max. 120 Personen**



## Flying Menu- Gourmet-Miniaturen exklusiv erleben!

Salat von Flusskrebse

~~~~~

Wachtelsülze mit mediterranem Gemüse
Ei und gebratenem Schenkele

~~~~~

Steinpilz-Consommé  
unter der Blätterteighaube

~~~~~

Zanderrücken
auf Kerbelnudeln und Rote-Bete-Schaum

~~~~~

Auflauf von der Lachsforelle mit grünem Spargel  
auf Senfbutte und Spätburgunderkartoffeln

~~~~~

Riesling Sorbet

~~~~~

Medaillon vom Kalb  
mit Morcheln und Gemüseperlen

~~~~~

Lammfilet auf Kartoffelküchle

~~~~~

Münsterkäse mit Zwiebel-Pfeffergrütze

~~~~~

Schwarzwälder Kirschwasser Parfait

~~~~~

Gefüllte Schokoladentulpe

**Preis pro Person € 99,00**

## Getränke

Unsere Getränkeauswahl ist selbstverständlich erweiterbar.  
Bitte nennen Sie uns Ihren speziellen Wunsch.

### Warme Getränke

|                                |  |         |
|--------------------------------|--|---------|
| Tasse Kaffee                   |  | € 1,90  |
| Kaffee Thermoskanne (7 Tassen) |  | € 11,00 |
| Glas Tee                       |  | € 1,90  |
| Tee Thermoskanne               |  | € 11,00 |
| Milchkaffee                    |  | € 2,00  |
| Cappuccino                     |  | € 2,00  |
| Latte Machiatto                |  | € 2,50  |

### Alkoholfrei

|               |        |        |
|---------------|--------|--------|
| Mineralwasser | 0,25 l | € 2,50 |
| Mineralwasser | 0,75 l | € 5,50 |
| Fruchtsäfte   | 0,2 l  | € 2,80 |
| Fruchtsäfte   | 1,0 l  | € 9,00 |
| Coca-Cola     | 0,2 l  | € 2,80 |
| Coca-Cola     | 1,0 l  | € 9,00 |
| Vio Schorle   | 0,33 l | € 3,20 |

### Biere

|                      |        |        |
|----------------------|--------|--------|
| Pils                 | 0,33 l | € 3,20 |
| Weizenbier           | 0,5 l  | € 3,80 |
| Alkoholfreies Pils   | 0,33 l | € 3,20 |
| Alkoholfreies Weizen | 0,5 l  | € 3,80 |

### Sekt und Wein

|                                                                     |       |            |
|---------------------------------------------------------------------|-------|------------|
| Badischer Wein rot oder weiß                                        | 1,0 l | ab € 24,50 |
| Riesling Sekt Schloß Rodeck,<br>Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg |       | € 31,50    |

### Auf Wunsch zu allen Menüs und Buffets

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Reichlich Mineralwasser pro Person                    | € 3,50 |
| 1 Glas Wein und reichlich Mineralwasser<br>Pro Person | € 7,00 |