

Menüvorschläge 2010

Gültig bis 31.3.2010

Unser Tipp zur perfekten Einstimmung

„Empfangen Sie Ihre Gäste, Freunde, Mitarbeiter oder Kollegen mit einem frisch gezapften kühlen Hacker-Pschorr Pils oder einem genussvollen Sprizz und stoßen Sie auf einen wunderbaren, stimmungsvollen Tag an.“

Aperitif

Hacker –Pschorr Braumeister Pils vom Fass	0,2l	€ 1,90
Campari – Orange	Glas	€ 5,90
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	€ 19,50
Prosecco mit Aperol verfeinert	Glas	€ 5,10
Prosecco mit Holunderblütensirup	Glas	€ 4,20
Aperol Sprizz Aperol, Weißwein, Soda und Limette	Glas	€ 5,50
Alkoholfreier Caipirinha Limejuice mit Bitter Lemon aufgegossen, brauner Zucker und Minze	Glas	€ 5,50
Für den besonderen Anlass:		
Menger-Krug Rosé brut Weinberge der Familie Krug - Rheingau	0,75l	€ 39,00

Bayrischer Genuss

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch € 3,70

Ofenfrischer Kalbs- und Schweinebraten mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat € 11,90

Gebackene Apfelscheiben in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahnehaube € 5,10

Menüpreis € 20,70

Klassisches Hochzeitsmenü

Klare Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen € 4,50

Schweinefiletmedaillons auf Edelpilzragout in Rahm mit Butterspätzle € 14,90

Kompott von lauwarmen Himbeeren mit feinem Bourbon-Vanilleeis € 5,20

Menüpreis € 24,60

Feinschmeckermenü

Cocktail von fruchtigen Crevetten und Ananas an Rose-Island-Dressing mit Salatherzen und Baguette € 9,90

Ochsenschwanzessenz mit Sherry verfeinert € 4,50

Filets von Rind und Schwein und Putenmedaillon mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Frühlingsgemüse und gratinierter Strauchtomate € 18,50

Dreierlei von der „Schoki“
Schokoladenkuchen, zartschmelzendes Eis und Mousse au chocolat € 7,50

Menüpreis € 40,40

Wir bitten zu Fisch

Sellerieschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen € 4,10

Zart gebratenes Zanderfilet auf Weißbiersabayon mit Butterkartoffeln und Mandelbrokkoli € 15,90

Weißes Schokoladenmousse mit frischen Waldbeeren (saisonabhängig) € 6,20

Menüpreis € 26,20

Frühlingserwachen

Klare Tafelspitzbouillon mit Grießnockerln und Schnittlauch € 4,10

Gebratenes Saiblingsfilet „von der Aumühle“ mit hausgemachter Kräuterbutter, Schnittlauchkartoffeln und frischem Marktgemüse € 15,90

Lauwarmes Ragout von roten Beeren und Riesenkugel-Walnußeis € 5,20

Menüpreis € 25,20

Das leichte Menü

Herzhafte Suppe aus marktfrischem Gemüse € 4,10

Maispoulardenbrüsterl in Cognacrahmsauce mit glacierten Karotten und Eierspätzle € 13,90

Mango-Joghurt-Creme auf Himbeermark und exotischen Früchten € 5,20

Menüpreis € 23,20

Suppen

❖ Klare Tafelspitzbouillon mit Schnittlauch und Einlagen zur Wahl:

- Bratspätzle € 3,90
- Pfannkuchenstreifen € 3,70
- Griesnockerl € 4,10
- Bratstrudel € 3,90
- Leberspätzle € 3,90
- Tiroler Speckknödel € 4,10
- Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen € 4,50

Getrüffelte Kartoffelsamtsuppe mit Steinpilzen, Speckgrieben und frischen Kräutern € 4,50

Herzhafte Suppe aus marktfrischem Gemüse € 4,10

Meerrettich-Schaumsüppchen mit geräucherten Forellenfiletstreifen € 4,50

Rahmsuppe vom Steinchampignon mit Schwarzbrotkrusteln € 4,50

Sellerieschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen € 4,10

Ochsenschwanzessenz mit altem Sherry verfeinert € 4,90

Tomatisierte Cremesuppe mit Quarknockerln und Basilikum € 4,10

Spargelcremesuppe (saisonabhängig) mit eigener Einlage € 4,10

„Heide’s Bisque“
Edelfischfilets in Hummerrahm mit Pernod verfeinert € 5,20

Vorspeisen

❖ Feinschmecker-Salate mit Knusper-Speckgrieben und Schwarzbrotkrusteln	€ 5,90
• mit rosa gebratener Entenbrust	€ 8,90
• mit gebratenen Waldpilzen und Croutons	€ 8,90
Mild geräuchertes Saiblingsfilet von der „Aumühle“ auf Apfelmeerrettich-Salat	€ 8,90
Cocktail von fruchtigen Crevetten und Ananas an Rose-Island Dressing mit Salatherzen und Baguette	€ 9,90
Marinierte Tafelspitzscheiben mit steirischem Kernöl und frisch geriebenen Krenfäden	€ 9,90
Räucherlachs auf Reiberdatschi mit hausgemachter Dillsenfauce	€ 9,90
Süße Galia-Honigmelone mit rohem Rauchschenken	€ 8,90
„Italienisches Intermezzo“	€ 9,50
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl abgeschmeckt, Strauchtomaten mit Mozzarella und Galia-Honigmelone mit Parmaschenken	
Entenleberparfait mit glacierten Apfelspalten an Sauce Cumberland und einem Strauss von frischen Salaten	€ 9,90
Baby-Mozzarella mit Strauchtomaten auf Ruccolasalat an Balsamicoreduktion, gestoßenem Pfeffer und Basilikum	€ 8,50
Lauwarmes Forellenfilet von der „Aumühle“ mit Preiselbeermeerrettich und Blattsalatsträußerl	€ 8,90

Auf gut bayrisch

Glacierte Kalbshaxe mit Kohlrabi-Rahmgemüse und Serviettenknödel an Dunkelbiersauce	€ 12,50
Resch gebratener Spanferkelrücken in der Weißbiersauce mit Bayerischkraut und zweierlei Knödel	€ 13,90
Lammhaxerl mit Kräutern der Provence geschmort auf Tomaten-Paprikaragout mit Kartoffelplätzchen und Rosmarinsträußerl	€ 11,90
Zarter Kalbsbraten mit Rahmsauce, glacierten Karotten und Butterspätzle	€ 11,90
Gesottener Kalbstafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce, Petersilienkartoffeln und Rahmspinat	€ 12,90
Festtagsauswahl Ofenfrischer Kalbs- und Schweinebraten mit zweierlei Knödeln und Speck-Krautsalat	€ 11,90
Boeuf á la mode mit Serviettenknödel und Blaukraut	€ 13,50
Mit Brez'nknödel gefüllte Kalbsbrust in der eigenen Sauce serviert mit knackfrischen Salaten	€ 13,90

Hauptgerichte

Schweinefilet auf Pommerysensauc mit Gemüse der Saison und Tagliatelle	€ 14,90
Medaillons vom Kalbsrückensteak auf Rosalinpfeffersauce mit Kartoffelplätzchen und Brokkoliröschen	€ 16,50
Zartes Hirschragout in kräftiger Wacholderrahmsauce mit Butterspätzle und Wildpreiselbeeren	€ 12,60
Rinderlendensteak mit Röstkartoffeln, Sauce Bénaise und Marktgemüse	€ 16,50
Zwiebelrostbraten von der Angus-Rinderlende mit Röstkartoffeln und Speckbohnen	€ 15,90
Das beste vom Filet Gegrilltes Rinder,- Schweine- und Putenbrustfilet mit Kräuterbutter, Rahmkartoffeln, glaciertes Saisongemüse und gratinierte Strauchtomate	€ 18,90
Hirschmedaillons mit Steinpilzrahmsauce, Kartoffelkroketten, Apfelblaukraut und eingelegten Pflaumen	€ 15,20
Rehshlegel mit gebratenen Waldpilzen, Kroketten und Speckrosenkohl	€ 14,90
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangenjus, Herzoginkartoffeln und Mandelbrokkoli	€ 13,90
Gefülltes Maispoulardenbrüsterl auf Calvadosrahmsauce an glacierten Apfelspalten und Basmatireis	€ 13,90
Filet vom Junglammrücken auf Rosmarinsauce mit Zucchini-Paprikagemüse und gratinierten Rahmkartoffeln	€ 15,90

Gerne servieren wir Ihnen während der Spargelsaison auch individuelle Menüs mit Spargel – bitte fragen Sie nach!

Vegetarisch

Panzerotti mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Salbeibutter und frisch geriebenem Parmesan	€ 8,90
Pfannkuchen mit Ragout von Rahmschwammerln gefüllt auf fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce	€ 9,50

Tischweise im Pfandl serviert (ab 20 Personen)

Knusprige Ente, resch gebratener Spanferkelrücken und glacierte Kalbshaxe

Auf den Tischen eingesetzt;

Kleine Kartoffel- und Semmelknödel und Gewürzblaukraut

Preis pro Person € 15,50

Fisch

Zartes gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln € 14,90

Gebratenes Saiblingsfilet von der „Aumühle“ mit hausgemachter Kräuterbutter, frischem Marktgemüse und Schnittlauchkartoffeln € 15,90

Filet vom pochierten Seesaibling mit Rieslingschaum und Wildreis € 15,90

Lachsfilet aus dem Prosecco-Sud und gebratenes Zanderfilet, Pinienblattspinat und Schwenkkartoffeln € 16,90

Filet vom Petersfisch im knusprigen Speckmantel auf tomatisiertem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln € 14,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Lauchgemüse auf leichter Meerrettichsauce € 15,90

Desserts

Dreierlei von der „Schoki“ Schokoladenkuchen, zartschmelzendes Eis und Mousse au chocolat	€ 7,50
Gebackene Apfelscheiben in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahnehaube	€ 5,10
Mango-Joghurt Creme auf zweierlei fruchtigen Saucen mit exotischen Früchten	€ 5,50
Trio von der Erdbeere (saisonabhängig) Eis, Mousse und Erdbeer-Orangenragout mit Grand Manier verfeinert	€ 6,90
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit einem Kompott von Jamaikarum-Kirschen	€ 6,90
Zartschmelzendes Walnußparfait mit beschwipsten Zwetschgen	€ 6,90
Salat von frischen Früchten mit Passionsfruchtsorbet	€ 7,50
Topfenockerl mit Zimtbröseln und eingelegten Zwetschgen	€ 7,50
Ananasparfait auf Kokosnußsauce und glacierten Ananasscheiben	€ 7,50

Genussbuffet

(ab 40 Personen)

Beim Eintreffen Ihrer Gäste steht auf den Tischen ofenfrisches Brot und Gebäck sowie Butter, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse bereit.

❖ Vorspeisen:

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl abgeschmeckt, Strauchtomaten mit Mozzarella und süße Galia Honigmelone mit Parmaschinken
Cocktail von fruchtigen Crevetten und Ananas an Rose-Island Dressing mit Salatherzen
Milde Räucherfische (Lachsfilet, Forellen und Saiblingsfilet von der „Aumühle, Pfeffermakrele) mit Preiselbeer-Sahneerrettich und hausgemachter Dillsenfauce

❖ Suppe:

Herzhafte Suppe aus frischem Marktgemüse

❖ Hauptgerichte:

Knusprig gebratener Spanferkelrücken
Zarter Kalbsrahmbraten
Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsamtsauce
Lammhaxerl mit Rosmarinjus
Zweierlei vom Fisch: Zanderfilet auf der Haut gebraten und Lachsfilet mit Prosecco-Sud
Tortellini mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Salbeibutter mit frisch geriebenem Parmesan

Dazu reichen wir kleine Kartoffel- und Semmelknödel, hausgemachte Brez'nknödel, Spätzle, Blaukraut, Kräuterkartoffeln, Saisongemüse

❖ Salate:

Kartoffelsalat, Krautsalat mit Speckkrusteln, Tomaten-, Gurken- und Blattsalate mit verschiedenen hausgemachten Dressings

❖ Dessert:

Eine Auswahl an Süßem aus unserer Dessertküche

❖ Käse:

Käsebrett'l mit Camembert, Bavaria Blu, Obatzda, Allgäuer Emmentalerspießerl mit Weintrauben garniert
Brot, Baguette und frische Brez'n werden eingesetzt

Preis pro Person € 52,00

Festliches Buffet

(ab 50 Personen)

Beim Eintreffen Ihrer Gäste steht auf den Tischen ofenfrisches Brot und Gebäck sowie Butter, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse bereit.

❖ Zu Beginn servieren wir für alle Gäste

Tomatisierte Cremesuppe mit Quarkknockerl und Basilikum

❖ Hauptgerichte:

Knusprige bayrische Bauernente

Resches Spanferkel

Gefüllte Maispoulardenbrüsterl

Rahmchampignons mit kleinem Semmelknödel

Gebratenes Filet vom norwegischen Lachs an Sauce Hollandaise

Dazu reichen wir kleine Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut, Basmatireis, feine Gemüseauswahl, hausgemachte Butterspätzle

Auswahl an frischen Marktsalaten mit verschiedenen Dressings

❖ Dessert:

Eine Auswahl an Süßem aus unserer Dessertküche

❖ Käse:

Käsebrett'l mit Camembert, Bavaria Blu, Obatzda, Allgäuer Emmentalerspießerl mit Weintrauben garniert

Brot, Baguette und frische Brez'n werden eingesetzt

Preis pro Person € 36,00

Bayrisches Buffet

(ab 40 Personen)

Beim Eintreffen Ihrer Gäste stehen auf den Tischen Brotzeitbrettl mit Südtiroler Hüttenspeck, Käsewürfeln, Obatzda, Radieserl, Bierradi, Kren, Schnittlauchbrote und Butter sowie ofenfrische Brez'n bereit.

❖ Zu Beginn servieren wir für alle Gäste

Kräftige Tafelspitzbouillon mit hausgemachten Leberspätzle und Schnittlauch

❖ Hauptgerichte:

Glacierte Kalbshax'n mit Dunkelbiersauce

Herzhafter Schweinebraten frisch aus dem Rohr mit Bockbiersauce

Knusprige bayrische Bauernente

Gebratenes Filet von der Forelle

Dazu reichen wir zweierlei Knödel, Allgäuer Käsespätzle, Apfelblaukraut und Petersilienkartoffeln

❖ Dessert:

Warmer Topfen- und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit eingelegten Zwetschgen

Gebackene Apfelscheiben mit Vanilleeis

❖ Käse:

Käsebrett'l mit Camembert, Bavaria Blu, Obatzda, Allgäuer Emmentalerspießerl mit Weintrauben garniert

Brot, Baguette und frische Brez'n werden eingesetzt

Preis pro Person € 36,00

- ohne Vorspeisenbrettl € 32,00 pro Person -

Dessert Buffet

(ab 30 Personen)

Unser Dessertbuffet empfehlen wir Ihnen zu einem unserer Menüs. Anstatt eines einheitlichen Desserts für Alle, wählen Ihre Gäste aus einer süßen Auswahl vom Buffet. Das Dessertbuffet lässt sich auch um Käse erweitern – ganz wie Sie es wünschen.

❖ Dessert:

Salat von frischen Früchten mit Grand Manier verfeinert
Mango-Joghurt Creme mit zweierlei fruchtigen Saucen und exotischen Früchten
Rote Grütze mit Vanillesauce
Dunkle Mousse au chocolat
Gebackene Apfelscheiben in Zimtucker gewendet mit Vanilleeis
Eisguglhupf mit eingelegten Amarenakirschen

Preis pro Person € 9,90

❖ Käse (optional):

Käsebrett'l mit Camembert, Bavaria Blu, Obatzda, Allgäuer Emmentalerspießerl mit
Weintrauben garniert
Brot, Baguette und frische Brez'n werden eingesetzt

Preis pro Person € 3,50

Gut zu wissen:

- ❖ Alle Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und gesetzl. MwSt.
- ❖ Gerne können Sie bei den Menüs oder den Buffets einzelne Speisen austauschen oder Weglassen. Bitte beachten Sie aber, dass bei Büffets neu kalkuliert werden muss und sich der Preis nicht automatisch reduziert wenn bspw. bei den Hauptgängen ein Gericht entfällt.
- ❖ Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Bei bis zu 20 Personen können wir zwei Hauptgänge zur Wahl anbieten. Bei größeren Personengruppen ist dies leider nicht möglich.
- ❖ Sollten Vegetarier oder Allergiker unter den Gästen sein, können diese gerne á la carte bestellen. Bitte geben Sie uns dies bei der Bestellung Ihrer Feier an.
- ❖ Kinder unter 12 Jahren können ebenfalls á la carte bestellen.
- ❖ Unsere Räume stehen Ihnen bis 01:00 Uhr zur Verfügung. Sollten Sie länger feiern wollen berechnen wir Ihnen pro Servicemitarbeiter und Stunde € 25,00. Bitte beachten Sie hier, dass das ganze Team dass für Ihre Veranstaltung zur Verfügung steht bereit stehen muss.

Musik:

- ❖ Wir sind Ihnen bei der Vermittlung von Musikgruppen, Alleinunterhaltern, Künstlern, etc. behilflich

Dekoration & Tischwäsche:

- ❖ Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und vermitteln den Kontakt zu unserem Floristen. Bitte kalkulieren Sie ab € 25,00 pro Tisch. (Tischgröße 6 Personen).
- ❖ Wir berechnen Ihnen € 1,50 pro Person für Tischwäsche mit Stoffservietten, Spitzkerzen oder Teelichtern in kleinen Gläsern.
- ❖ Für Menükarten berechnen wir Ihnen € 3,00 pro Stück.

Stornierungen:

- ❖ Bis 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung können Sie kostenlos stornieren.
- ❖ Ab 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung stellen wir Ihnen 50% der vereinbarten Speisen und Getränke in Rechnung. Ab 3 Tage vor Veranstaltungstermin berechnen wir Ihnen 100% der vereinbarten Speisen und Getränke.
- ❖ Bitte geben Sie uns 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl an. Diese ist dann Grundlage zur Rechnungsstellung.

Anfahrt

- ❖ Siehe unter www.heidevolm.de/anfahrt