

Heidenauer Hof

HOTEL & RESTAURANT



Menü-Angebote ab Oktober 2011

Um die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten zu können, bitten wir Sie, uns die Menüauswahl 14 Tage und die Anzahl der Gäste spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Bei größeren Feiern bitten wir Sie aus organisatorischen Gründen, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden, da sonst ein gleichzeitiges Servieren im Interesse des festlichen Rahmens nicht garantiert werden kann.

CAFE
ORCHIDÉE

Zu jedem Menü servieren wir eine der folgenden Suppen nach Wahl:

Heidenauer Hochzeitssuppe
Tomatensüppchen mit Ginsahne
Thai-Hühnchensuppe
Spinatrahmsüppchen mit Tomatenwürfel
Kartoffellauchsuppe mit Croutons
Broccoli Cremesuppe mit Mandelsplitter

Diverse Vorspeisen nach Absprache

MENÜ A:

*

Marinierter Honigbraten und geschmorter Rinderbraten mit Apfel-Thymiansauce, Bratensauce dazu Zwiebelchampignons, feine Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten

*

21,50 €

MENÜ B:

*

Geschmorter Rinderbraten, Kasseler und Schweinebraten mit Champignons à la Creme, Bratensauce, Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten

*

23,50 €

MENÜ C:

*

Gefüllte Rinderroulade Hausfrauenart dazu Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, Rouladen Sauce, Sauce Bernaise, Zwiebel-Champignons, Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten

*

25,90 €

Heidenauer Hof

HOTEL & RESTAURANT

CAFE
ORCHIDÉE



MENÜ D:

*

Braten von der Lammkeule mit Thymiansauce, Rosa gebratene Barberieentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Rotkohl, Gemüseauswahl, Prinzessbohnen, Heidenkartoffeln und Kroketten

*

28,00 €

MENÜ E:

*

Geschmorte Rehkeule mit Rotweinsauce, Kaninchenkeule mit Senf-Kräutersauce, Rosa gebratene Barberieentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce, Rotkohl, Gemüseauswahl Heidekartoffel und Kroketten

*

31,50 €

MENÜ F:

*

US-Beef rosa gebraten, US Rumpsteak vom Grill und gegrillte Scampi dazu BBQ Sauce, Sauce Bernaise, grüne Bohnen, Mexikanisches Gemüse, Kartoffel Wedges und Steakfries

*

28,50 €

MENÜ G:

*

Cherry Valley Ente frisch aus dem Rohr dazu Entensauce und Orangen-Pfeffersauce, Rotkohl, gestovter Wirsing, Kartoffelklöße und Heidekartoffeln

*

25,00 €

Zu allen Menüs bieten wir folgende Desserts an:

Vanilleeis mit warmen Kirschen
Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen
Rote Grütze mit Vanillesauce

Salatplatten pro Person 2,10 €