Rheinhotel Loreley ***s

BÜFFETVORSCHLÄGE 2016

Rheinhotel Loreley***S
Rheinallee 12
53639 Königswinter
Tel: 0049-2223-9250
www.hotelloreley.de
info@hotelloreley.de

FEIERN UND EVENTS GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Lassen Sie Ihr Fest zu einem unvergesslichen Ereignis werden

Mit den nachfolgenden Informationen möchten wir Ihnen einen Eindruck über die vielfältigen Möglichkeiten, Ihre nächste Feierlichkeit in unserem Hause durchzuführen, verschaffen. Ob in kleiner oder großer Runde, locker oder feierlich, Hochzeit, Familienfest oder Firmenevent – für jeden Anlass kochen wir Ihnen Ihr ganz eigenes Süppchen. Wir machen es ganz nach Ihrem Geschmack und braten auch gerne Extrawürste. Die für Sie zusammengestellten Menü- und Büffetvorschläge dienen als Anregung und können selbstverständlich speziell nach Ihren Wünschen geändert werden. Für die Durchführung Ihrer Festlichkeiten stehen Ihnen neben unserem Restaurant Loreley und dem Restaurant Monopol auch unser Bankettraum „Kaisersaal" zur Verfügung. Mit all unserer Erfahrung sorgen wir dafür, dass bei Organisation und Durchführung nichts anbrennt. Gerne kümmern wir uns auch um die vielen Kleinigkeiten rund um Ihr Fest, damit Sie sich voll und ganz um Ihre Gäste kümmern können. Frau Diana Maderer und unser Küchenchef Herr Jens Schneider stehen Ihnen für weitere Fragen und Informationen gerne zur Verfügung.

*Hinweis für Allergiker/-innen: Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse oder Allergien haben und Sie mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter/-innen. Trotz größter Sorgfalt in unserer Küche und im Restaurantbereich kann es zu Kreuzkontamination kommen.
Unsere Buffets werden ab 30 Personen angeboten, bei geringerer Personenzahl erfolgt eine neue Kalkulation der Speisen nach Absprache.

Schon heute freuen wir uns auf Ihren Besuch in Königswinter und versichern Ihnen, Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg werden zu lassen.

Ihre Familie Maderer

und Mitarbeiter

Rheinisches Landbuffet

Vorspeisen

Duett von Spezialitäten aus der Landfleischerei

Das Beste vom Kasseler Braten, glasiert mit Äpfeln und Honig

Spanferkelsattel saftig gegart mit hausgemachtem Früchtesenf und Mixed Pickles

Feine Sülze vom Rindertafelspitz mit Remouladensauce und frischem Meerrettich

Rustikale Schlachtplatte aus der Eifler Hausschlachterei

Krautsalat mit glasierten Weinbeeren

Kartoffel - Apfelsalat mit Schnittlauch

Süppchen

Kartoffelsuppe „Kaiser Wilhelm“

Auswahl von verschiedenen Brötchen, Brot, Butter, Schmalz und Kräuterquark

Hauptgerichte

Frisches Fischfilet auf erlesenem Gemüse in Salbeisoße und gebackener Kartoffel

Krustenbraten vom Eifler Kräuterschwein in Schwarzbiersauce,

Schmorzwiebeln, Wurzelwerk und Kräuterkartoffeln

Zwiebelkuchen mit Speck und frischem Majoran

Desserts

Hausgemachte Palatschinken mit Topfenmousse gefüllt, auf Orangenfilets

Herrencreme mit Rumkirschen

39,90 € pro Person

Buffet „ Loreley“

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef mit zweierlei Sahne – Meerrettich und eingelegtem Grillgemüse

„Rheinische Gutsherrenplatte“: Blutwurst, Leberwurst, Zwiebelmett und Pfefferbeißer

mit Senf und Griebenschmalz

Tomatensalat mit Zwiebelgrün

Kartoffelsalat mit Kräutern und Joghurt

Sellerie - Apfelsalat mit Nüssen

Matjessalat mit Schalotten und Gewürzgurken

Suppe (serviert)

Bouillon vom Kapaun „Royal“ mit Grießklößchen

Auswahl von verschiedenen Brötchen, Brot, Butter, Schmalz und Kräuterquark

Hauptgerichte

Variation von heimischen Fischen im Weißweinsud pochiert mit Drillingen und Fenchel

Schaufelbraten vom Eifel Rind auf Bohnen - Pfeffer - Cassoulette

Spinat- Kartoffelgratin (vegetarisch)

Desserts

Grießflammerie mit marinierten Orangen

Bayrisch Créme mit Granatapfelkernen und Schokohaube

Obstvariation

43,90 € pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Auswahl südländischer Wurstspezialitäten

„Vitello Tonnato“ Zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Kaperncreme

Eingelegte und marinierte Tapas

Artischocken, Pimientos, getrocknete Tomaten, Champignons

und Pflaumen im Speckmantel

Pasta Salat mit Basilikum und Olivenöl

Tomate - Mozzarella Salat mit Rucola Pesto

Mediterrane Salatbar

mit verschiedenen Dressings

Ciabatta, Baguette und verschiedene Aufstriche

Suppe

„Minestrone“

Hauptgerichte

Gebratenes Fischfilet von der Rotbarbe auf sizilianischem Pfannengemüse

mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Knoblauchkartoffeln und Oliven

Piccata von der Hähnchenbrust an Tomaten-Basilikum-Cassoulette an Polenta

Vegetarische Lasagne mit frischem Basilikum

Desserts

„Creme Catalan“ Spanische Mandel - Vanillecreme

Panna Cotta mit Frucht

Hausgemachtes Tiramisu nach italienischem Originalrezept

45,80 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Suppe (serviert)

„ Klassische Hochzeitssuppe“

(Rinderbrühe mit Gemüse, Fleischbällchen und Eierstich)

Vorspeisen

Duett von Edelschinken mit zweierlei Dips

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Rauchlachsröschen, Sahnekren und Graved Sauce

Zweierlei von der Poularde:

Involtini von der Hähnchenbrust mit Ingwer und Basilikum

Saté mit Sesam und Mango - Chili Dip

Ochsenzunge mariniert in Kräuterzitronette an Meerrettich Schmand

Rindercarpaccio mit Olivenöl und frischem Parmesan

Salatbar

mit Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse, Paprika, Gurken, Sprossen

dazu Balsamico - Kürbiskernöl – Vinaigrette ,

dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter und Frischkäsecremes.

Hauptgerichte

Medaillons vom heimischen Zander auf Mangold

Das Beste von der Rindskeule in Thymian - Bordeauxjus

mit glasierten Karotten und Kartoffel - Kräutergratin

Knusprig gebratene Poulardenbrust auf frischem Gartengemüse, dazu Drillinge

Geschwenkte Ravioli gefüllt auf Tomatensugo und Basilikum

Desserts

Orangen Creme Brûlee

Zarte Mousse von Mango und der Tonkabohne

Illuminierte Eisbombe mit exotischen Früchten

56,50 € pro Person

Grillbuffet 1

Vorspeisen

Kartoffelsalat „Classic“ mit Joghurttopping

Nudelsalat mit Schinken und Grillgemüse

Chopskasalat aus Paprika, roten Zwiebeln, Gurke, Eisbergsalat, Tomaten und Schafskäse

Rucolasalat mit Parmesan und Nüssen

Hähnchenbrustspieße mit Zucchini und Tomaten

Forellenfilet in der Folie gegrillt, mit mediterranen Kräutern und jungem Knoblauch

dazu reichen wir verschiedene Baguettes, zweierlei Butter

und 3 Grillsaucen (Barbequesauce, Currysauce, Knoblauchsauce)

Hauptspeisen

Kammsteaks in Dijon Senf - Schwarzbiermarinade

Schafskäse mit Kräutern und Minitomaten aus der Folie

Bunte Gemüsespieße

Backkartoffeln mit Kräuterquark

Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarin-Knoblauch-Kartoffelgratin

Desserts

Mousse von der Kokosnuss auf Papayaspiegel

42,00 € pro Person

Grillbuffet 2

Vorspeisen

Große Auswahl an saisonalen Blattsalaten mit Sprossen

Bunter Kartoffelsalat mit Joghurt - Schnittlauch Creme

Pasta Salat mit Pesto, Gemüse und buntem Beiwerk

Salat von frischen Melonen, Mango und Schinken an Minzvinaigrette

Tomaten-Mozzarella- Platte

dazu reichen wir verschiedene Baguettes, zweierlei Butter und Grillsaucen

Vom Grill:

Saté von der Maishähnchenbrust mit Limette und Soja mariniert

Lammkoteletts in Knoblauchmarinade

Zartes Fischfilet in Kaffir - Ingwer – Butter in der Folie gegrillt

Involtini vom zarten Rindfleisch mit Schinken gefüllt

Wildbratwurst

Picandou - feinster Ziegenkäse mit Rosmarin und Honig in der Folie gegrillt

Gegrillte Kartoffeln

Mediterrane Gemüsepfanne

Desserts

Sweet - Ananas, frisch vom Grill, an Himbeervinaigrette mit Schokoladenminze

Caipirinhacreme

48,50 € pro Person

Buffet“ Royal“

Vorspeisen

Räucherfisch vom Laacher See mit Rote Beete- Sesamcreme

Medaillons vom Eifeler Kräuterschweinefilet unter der Kräuter - Frischkäsehaube und Schinkenchips

Im Buchenholz geräucherte Entenbrust an Ingwerdip

Feiner Salat von der Eifeler Hähnchenbrust mit buntem Paprika und Koriander an Mangotopping

Artischockenherzen in Senf, Honig und Dill mariniert

Matjessalat mit Schalotten und Gewürzgurke

dazu reichen wir verschiedene Baguettes, Brötchen, Butter und Frischkäsecremes

Suppe

Fischsuppe mit Flusskrebsen

Hauptgerichte

Gebratenes Filet vom Zander mit Marktgemüse

„Falsches Filet“ vom Rind mit Bayrisch Kraut und Sandkartoffeln

Kaninchenkeule in Limonen – Butterschaumsauce an Tomaten-Salbei Risotto

Gemüselasagne

Desserts

Creme Brûleé mit flambierter Papaya

Carpaccio von der Ananas mit süßer Avocadocreme

Obstsalat Exotic

Mousse au chocolat

Sizilianische Orangencreme mit Kumquats Kompott

62,00 € pro Person