

RHEINHOTEL

L O R E L E Y



*Festmenüvorschläge
ab 25 Personen*

Menü 1 € 39,40

**Cremesüppchen vom Babyspinat
mit würzigen Pfeffernocken**

**Schweinefiletmedallion`s “Calvados“
mit Apfelspalten in Rahm
dazu Romanesco und Sesamkartöffelchen**

**Tonkabohnen- Terrine
auf Fruchtmark mit Vanille**

Menü 2 € 35,50

**Kräftige Tomatenessenz
mit würzigen Grießklößchen und Gemüsejulienne**

**Saftiger Rinderbraten in kräftiger Jus
mit Gemüse vom Markt und Kräuter-Kartoffeln**

Vanille-Eis mit heißen Kirschen

Menü 3 a € 34,80

Consomme « Célestine »

**Schweinefilet rosa gebraten an Rotweinzwiebeln
auf feinem Erbspüree und Gemüsebouquet**

**Hausgemachte Panna cotta
mit Fruchtspiegel und Sahne**

Menü 4 a € 41,50

**Carpaccio von Roter Beete an Friséesalat
in Himbeer-Balsamico-Creme**

**Maispouardenbrust "Sous Vide"
mit Vanille- Aromen gegart,
Zuckerschoten und Karottenstifte in Thymian-Honig
und Basmatireis**

**Creme Brûlée von Valrhona Couvertüre
mit Walnusseis**

Menü 5 a € 46,80

Süße Galiamelone mit Serranoschinken

**Lauchcremesüppchen
mit Bacon-Croutons**

**Confierte Entenkeule
mit rotem Zwiebel-Chutney und Kräuterjus,
an gratinierten Schichtkartoffeln und kleinen Gemüsen**

Mousse von Orangen auf dunklem Biskuit

Menü 6 a € 47,90

**Creme Brulée vom Ziegenfrischkäse
mit Honig und Walnuss gebacken
auf Rucola Salat**

**Cremesüppchen vom Wiesenchampignon
mit Croutons**

**Filetmedaillons vom Eifelschwein
auf pikantem Nuss- Kartoffelpüree
mit Gemüsen der Saison vom Bonner Markt**

Tiramisu von Waldbeeren

Menü 7 a € 49,50

**Consomme vom Wildgeflügel
mit Geflügelklößchen und Gemüse**

Sorbet von Limette und Minze mit Prosecco

**Röllchen vom Zanderfilet,
gefüllt mit Parmaschinken und grünem Spargel
an feiner Champagner-Senfsauce
und Kräuter- Risotto**

**Mousse au chocolat
von „Chartreuse“**

Menü 8 a € 68,30

**„Pollo tonnato“ vom Maishühnchen
an feinem Salatenbouquet**

**Essenz von Waldpilzen
mit feinen Gemüsen**

**Filet von der Rotbarbe auf Wakame-Salat
mit Sesam und Soja**

Sorbet von Basilikum mit Hippe

**Tranchen vom Rinderrücken
auf getrüffeltem Kartoffelstampf und Ratatouille-Gemüse**

**Creme Brulée
mit Mangokompott**