



Bankettmappe



Kontakt

Weisenheimer Hotel und Restaurant Betriebs GmbH
Leistadter Straße 11

67273 Weisenheim am Berg

Tel.: 06353-9366-0

Fax: 06353-9366-6

E-Mail: info@hotel-speeter.de



facebook.com/hotelspeeter

Inhalt

Vorspeisen Seite 5



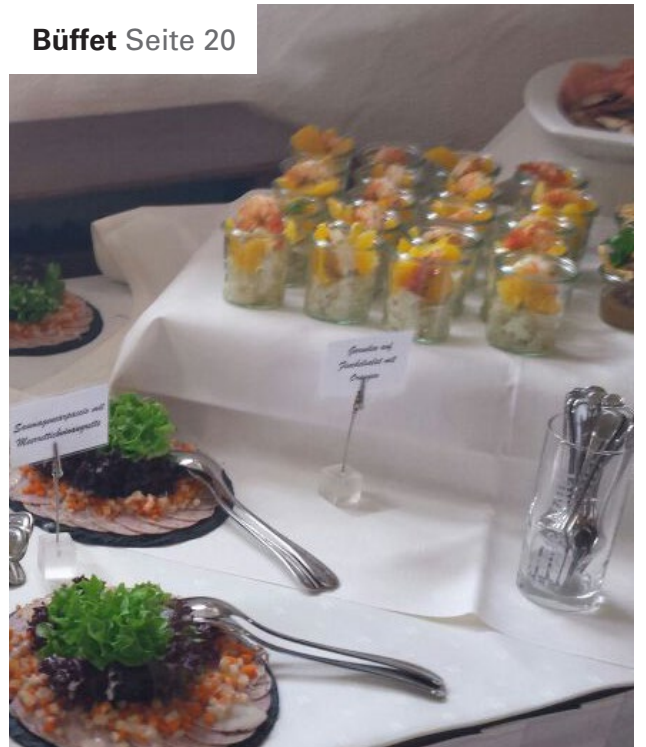
Häppchen Seite 6



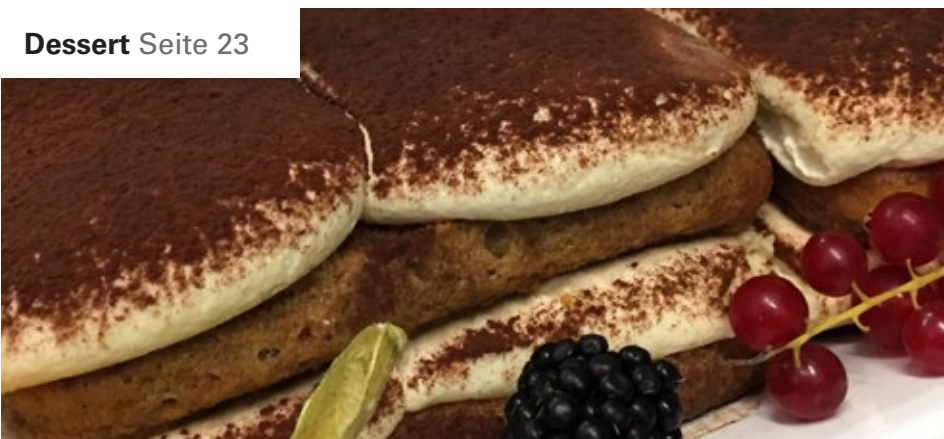
Menü Seite 7



Büffet Seite 20



Dessert Seite 23



Sehr geehrte Damen und Herren,

Mit dieser Bankettmappe haben wir für Sie eine reichhaltige Auswahl unseres Speiseangebotes zusammengestellt. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich eine Speisefolge, ein Menü oder ein Büffet nach eigenen Wünschen zusammenzustellen.

Für Tagungen und Seminare haben wir entsprechende Angebote. Und auch andere Veranstaltungen im großen und kleinen Rahmen, wie zum Beispiel einer Familienfeier, Trauerfeier, Hochzeit, Vereinsfeier, Weihnachtsfeier und Kommunion/Konfirmation arrangieren wir für Sie gerne. Unsere Mitarbeiter werden Sie gerne dabei beraten.

Gerne beraten wir Sie jederzeit unverbindlich und machen Ihnen ein konkretes Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche und Anregungen und verbleiben mit freundlichen Grüßen

Ihr Team vom Hotel Speeter

Vorspeisen

Feines Tatar vom Norweger Lachs

mit Limonen Creme-fraiche auf kleinem Kartoffel-Lauch –Rösti und marinierten Blattsalaten

Salatvariation mit gegrillten Riesengarnelen

in Piment de Espellette auf geschmorten Strauchtomaten und feinstem Olivenöl

Schafskäse im Sesammantel gebraten

mit kleinem Frühlingsalat und ofenfrischem Baguette

Knackiger Feldsalat

mit Speck-Croutons

Praline vom Ziegenfrischkäse

in Panko gebraten mit eingelegten Portweifeigen und mariniertem Chicoree

Duett von Mozzarella und Tomaten

in Basilikum- Emulsion und marinierter Rucolasalat

Parfait von der Entenleber

mit Aprikosen, Pinienkerne und Feldsalat

Carpacchio vom Kalbsrücken

zart rosa mit pikanter Thunfisch-Creme und Wildkräuter-Salat

Hausgemachte Tafelspitzsülze

mit Meerrettich, Marktsalat und Radieschenvinaigrette

Scheiben vom Rauchlachs

mit Honig Senfsauce und Kartoffelplätzchen

Häppchen / Fingerfood

Lachstatar auf Pumpernickelbrot	0,90 €
Tomaten – Mozzarella Spiesschen	0,80 €
Kleine Winzerfrikadellen mit Cornichons	0,90 €
Unser hausgemachtes Sushi	1,40 €
Melonenwürfel mit rohem Schinken	1,10 €
Salzgebäck mit Frischkäse	0,70 €
Ofenfrische Bruschetta mit Tomaten und Oliven	0,80 €
Gefüllte Kräuterflädle mit Hähnchenbrust und Schnittlauchcreme	1,00 €
Käsespieß mit Trauben	0,80 € €
Räucherlachs, Honig – Senfsauce, Dill	1,90 € €
Eismeershrimps, Cognac, gestoßener Pfeffer	1,80 € €
Forellenfilet, geschlagene Butter, Olive	1,90 € €
Roast beef, Paprika, Remoulade	1,80 € €
Putenbrust, Curry mayonnaise, Ananas	1,60 €
Schweinefilet, Lebermousse, Walnuß, Traube	1,70 € €
Briekäse, Orangensenf	1,30 € €

Kürbiscreme-Süppchen

Süppchen vom Hokaido-Kürbis

Saftig gebratenes Kalbssteak

serviert mit Ofenkürbis – verfeinert mit Honig und Thymian

Dunkles Mousse au chocolate

serviert mit marinierten Früchten vom Pfälzer Secco

27,90€ pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 3 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 9,00 € pro Person

Zuchnicreme-Süppchen

Süppchen von Zucchini

Rinderfilet

serviert auf Portwein-Zwiebelchen und Chefkartoffeln

Schokoladenmacarone

mit flüssigem Kern auf Brombeerspiegel, flambiert

43,90 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 3 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 9,00 € pro Person

„Kleiner Chefsalat“

verschiedene Blattsalate reichlich garniert mit Nüssen,
Speck, Croutons und Bergkäse

Leberknödelsuppe

Kraftbrühe mit Pfälzer Leberknödel

Saftiges Rumpsteak

serviert mit Röstzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Oma´s Schokoladenküchlein

serviert mit Früchten der Saison

32,90 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 4 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 12,00 € pro Person

„Lachs-Rösti“

Geräucherter Lachs mit einer Zitronencreme,
serviert auf Kartoffelröstinchen und frischem Dill

Mango-Garnelen

Gebratene Garnelen in leicht pikant-fruchtiger Mangosauce auf Spaghetti

Sorbetvariation

Verschiedene Sorbets der Saison

27,90 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 3 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 9,00 € pro Person

Hausgebeizter Lachs
dazu Senf-Dill-Sauce und Feldsalat

Karotten-Ingwersüppchen
mit Saumagen Tempura

Donnersberger Lammrücken
auf Selleriepüree und Rosmarinkartoffeln

Parfait vom Whisky
auf Apfelkompott an Kaffee Espuma

40,00 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 4 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 12,00 € pro Person

Kleiner Feldsalat
mit Speck und Croutons

Gänseteller mit Brust oder Keule

Brust oder Keule von der Gans mit Maronengemüse, hausgemachten Kartoffelknödel, Apfelrotkraut und Geflügelsauce

Zimtpflaumen
auf Vanilleeis

31,90 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 3 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 9,00 € pro Person

Kleiner Feldsalat
mit Speck und Croutons

Maronensüppchen
Cremesuppe von der Marone

Gänseteller mit Brust oder Keule
Brust oder Keule von der Gans mit Maronengemüse, hausgemachten Kartoffelknödel, Apfelrotkraut und Geflügelsauce

Zimtpflaumen
auf Vanilleeis

37,00 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 4 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 12,00 € pro Person

Maronensüppchen
Cremesuppe von der Marone

Gänseteller mit Brust oder Keule
Brust oder Keule von der Gans mit Maronengemüse, hausgemachten Kartoffelknödel, Apfelrotkraut und Geflügelsauce

Bratapfel mit sautierter Ananas
und Vanilleschaum

31,00 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 3 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 9,00 € pro Person

„Omas Grumbeersupp“

Kartoffelsuppe nach Omas Rezept

„Vun allem Ebbes“

Der bekannte Pfälzer Teller: Eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen und ein Leberknödel mit Sauerkraut, Zwiebelsauce und Kartoffelstampf

Großmutterns gebrannte Creme

und Vanilleschaum

20,90 € pro Person

Gerne können Sie für dieses Menü auch eine passende Weinbegleitung buchen:
1 Aperitif und 3 Weine (Mengen variieren je nach Art des Weines)

Zusätzlich 9,00 € pro Person

Knackiger Feldsalat mit Speck-Croutons

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Sahne
mit Spitzkohl und Maccaire Kartoffeln

Joghurteis-Praline
auf eingelegten Waldbeeren und Bergminze

29,50 € pro Person

Duett von Mozzarella und Tomaten
in Basilikum-Emulsion und mariniertem Rucolasalat

Cremesuppe vom Butternut-Kürbis
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Gefüllte Maispoularde
mit spanischer Chorizo, Pinienspinat und Paprika-Risotto

Capuccino von der Schokoladenmousse
in der Tasse serviert

35,00 € pro Person

Gruß aus der Küche

Praline vom Ziegenfrischkäse

mit eingelegten Portweinfeigen und mariniertem Chicoree

Schaumsuppe von Pfälzer Kartoffel

mit feinen Räucherlachs-Streifen

Frische Waldpilze a la creme

mit gebratenem Serviettenknödel

Burgunderbraten vom Weideochsen

mit herbstlichem Gemüse und frischen Pfifferlingen –
dazu handgeschabte Spätzle

Kokos Panna Cotta

mit Maracujasorbet und frischen Früchten

49,00 € pro Person

Gruß aus der Küche

Parfait von der Entenleber

auf glasiertem Weinbergpfirsich mit Feldsalat

Consomme von Steinpilzen

mit Butternocken

Passionsfruchtsorbet mit Winzersekt

Rücken vom Angus-Rind

rosa gebraten in Merlot mit gedünsteten Gemüseperlen
und Kartoffel Gratin

Tiramisu-Törtchen

mit Vanillesauce und Balsamico- Kirschen

Kleine Käseauswahl

mit Feigensenf und Salzgebäck

56,00 € pro Person

SALATE UND VORSPEISEN

Pfälzer Kartoffelsalat mit Schnittlauch

Rettichsalat mit gemahlenem Pfeffer

Salat von Pfälzer Gartengurken mit Dill

Verschiedene Pfälzer Hausmacher Wurst mit Essiggurken und Senf

Kleine Frikadellen mit Dip

Brotauswahl und Butter

HAUPTGÄNGE

Pfälzer Bratwurst auf Weinsauerkraut und Bratkartoffeln

Pikanter Saumagen vom Rost mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Frische Leberknödel mit Zwiebelschmelze

DESSERTS

Mini –Dampfnudeln mit Weinsauce oder Vanillesauce

19,50 € pro Person

VORSPEISEN

Variation von Räucherfischen mit diversen Saucen
Auswahl an luftgetrockneter und gekochter Schinken
Gebratenes Gemüse in feinem Olivenöl mariniert
Salat von Eismeerstrimps in leichter Joghurtcreme
Pikant gefüllte Eier
Gefüllte Schinkenröllchen mit Gemüse der Saison
Brotauswahl und Butter

SALATE

Pikanter Gurkensalat mit Dill
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten und Schafskäse
Verschiedene Blattsalate mit 2 Dressings
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Emulsion

SUPPE

Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen

HAUPTGÄNGE

Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce mit knackigem Gemüse und Kartoffelgratin
Gebratene Schweinelendchen mit Champignons a la creme mit Marktgemüse und Butternudeln

VEGETARISCH

Frische Gemüselasagne mit Tomatencreme und Bergkäse überbacken

FÜR DIE KIDS

Kleines Wiener Schnitzel Buttermöhrchen

DESSERTS

Bayrisch Creme mit eingelegten Waldfrüchten
Frischer Obstsalat mit Nuss-Krokant
Kleine Schokokuchen mit Vanillesauce

38,50 € pro Person

VORSPEISEN

Terrine von der Barbarie-Ente mit Cumberland Sauce

Mousse von Ziegenfrischkäse mit Rosmarinbiskuit

Variation von Räucherfischen mit verschiedenen Saucen

Roastbeef rosa gebraten mit mariniertem Gemüse und leichter Trüffelremoulade

Cocktail von Eismeershrimps mit altem Cognac verfeinert

Pikant gefüllte Eier mit Dijonsenf

Brot und Butter

SALATE

Bauernsalat mit Tomaten und Schafskäse und Oliven

Tomaten mit Mozzarella in Basilikum-Emulsion und Rucola

Salat von Pfälzer Kartoffeln mit Schnittlauchvinaigrette

Salat von Gartengurken in Dill-Mayonnaise

Verschiedene Blattsalate und Rohkost mit 2 Dressings

SUPPE

Steinpilzessenz mit Gemüseperlen und Royal

HAUPTGÄNGE

Burgunderbraten vom Weideochsen

mit Marktgemüse und sautierten Waldpilzen – dazu reichen wir frische Butterspätzle

Filet vom Hohenloher Landschwein

zart rose unter der Rosmarinkruste auf gerahmtem Wirsinggemüse und
Lyoner Kartoffeln

Tranche vom Eismeerlachs

unter der Meerrettichkruste auf Safran- Duftreis

DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisu mit Balsamico -Kirschen

Cappuccino vom Schokoladenmousse mit Vanillesahne

Eisplatte mit Früchten reichlich garniert

Feine Käseauswahl mit Feigensenf und Salzgebäck

48,50 € pro Person

Cappuccino von der Schokoladenmousse

mit Vanille-Sahne in der Tasse serviert

Kokos Panna Cotta

mit Maracuja Sorbet

Joghurteis-Praline

auf eingelegten Waldbeeren und Bergminze

Tiramisu-Törtchen

mit Balsamico -Kirschen

Kleine Käseauswahl

mit Feigensenf und Salzgebäck