



SCHLOSSHOTEL
HUGENPOET

FEINE
PRIVAT
HOTELS
Kultur und Leidenschaft



Inhaltsverzeichnis

	Seite(n)
Canapéevorschläge	2
Menüvorschläge	3 ff
Walking Lunch / Dinner	5 ff
Getränke	7
Sonstiges	7

Canapéevorschläge

Würzbissen:	€ / Stück
Brioche mit geräucherter Königssee Forelle	
Meerrettichsahne und Preiselbeeren	€ 3,50
* Hummersalat mit grünem Spargel und Gewürzsauerrahm im Tartelette	€ 6,50
* Lachstatar mit Gewürzgurke und Kapern auf Crouton	€ 3,50
Gebratene Garnele mit Ingwermayonnaise auf ausgebackenem Wan Tan	€ 3,50
*Norwegischer Räucherlachs mit Meerrettichcrème und Wachtelei auf Croûton	€ 3,50
*Orientalischer Geflügelsalat im Tartelette	€ 3,50
* Honig-Senf Schnecke mit Bayonner Schinken	€ 3,50
* Lamm Kebab mit Tahine Dip	€ 4,50
*Rinderfilet auf Roggenbrot mit Salsa verde	€ 5,50
Kalbsrücken mit Thunfischcrème und Kapern auf Croûton	€ 3,50
*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade auf geröstetem Graubrot	€ 3,50
*Parmaschinken mit Basilikumpesto auf geröstetem Baguette	€ 3,50
*„Strammer Max“ mit westfälischem Knochenschinken und Wachtelspiegelei	€ 3,50
*Unser Gänseleberparfait mit Perigordtrüffel auf geröstetem Weißbrot	€ 6,00
<u>vegetarisch:</u>	
*Dillgurke mit Frischkäse auf Pumpernickel	€ 3,00
* Tomaten-Galanga Schnecke mit geriebenem Graviera	€ 3,50
*Artischocken-Parmesan Röllchen mit leichter Zitronencrème	€ 3,00
Gebackene Kirschtomate und Auberginenpüree auf Rosmarin Shortbread	€ 3,50
*Quiche mit Lauch und Jaipur Curry	€ 3,50
Wan Tan mit Wok-Gemüse und Sesamcrème	€ 3,50

*Alle Würzbissen mit * sind auch glutenfrei möglich.*

Menüvorschläge

Die Menüvorschläge sind die derzeit gültigen für das laufende Jahr und sollen lediglich als Anregung dienen. Generell werden sie nach den speziellen Wünschen und Vorstellungen unserer Gäste und nach Anforderungen der Jahreszeiten moderiert.

Menü 1

Wachtelbrust
Rote Bete, Apfel und Hummus
Kräutersalat

Seehecht auf Fenchelrouille
im Bouillabaisse Fond

Lammrücken mit Kürbiskernkruste
gebratener wilder Brokkoli
Salbeignocchi

Nougatmousse mit Cashewnüssen
Kirschen und Kirschorbet

Euro 77,00

Menü 2

Gebratene Riesengarnelen
auf bretonischen Meeresalgen
mit grünen Bohnen und Sesam

Artischocken-Salbeisuppe

Roastbeef von Hereford Rind
Pflaumenchutney und Schmorgemüse
Kartoffelbuchteln

Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet

Euro 74,00

Menü 3

Rahmsuppe von gelber Paprika
mit Ingwer und Zitronengras

Seeteufel auf Kräuterrisotto
marinierter Radicchio

Barbarie-Entenbrust mit Johannisbeeren
grüner Spargel und Borettanezwiebelchen
Selleriepüree mit Vanille

Schokoladen-Himbeerschnitte
Zitroneneis

Euro 72,00

Menü 4

Oxtail claire mit Käsegebäck

Onsenei auf Blattspinat
Trüffel-Hollandaise und Kartoffelpüree

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel
geschmorte Lattugaherzen und
Cherrytomaten
Kartoffel-Olivengratin

Schokoladenkuchen
mit Buttermilch- Tonkabohnen Eis
und Zitrusfrüchten

Euro 73,00



SCHLOSSHOTEL HUGENPOET

Menü 5

Fjordforelle mit Ingwer und Roter Bete gebeizt
Gemüse Couscous mit Kichererbsen und Linsen
Orangencrème

Geschmorte Kalbsbäckchen
Perlgraupenrisotto und Artischocken

Maispouardenbrust mit Pfifferlingsrahm
junger Wirsing und Schupfnudeln
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Dillsauce, junger Wirsing und Schupfnudeln

Weisse Mousse au chocolat mit rosa Pfeffer
Kiwi und Kiwisorbent

Euro 72,00

Hauptgang zur Wahl bis max. 30 Personen

Menü 6

Huguenpoeter Gänseleberterrinen
Pinienkern-Dattelkompott und Frisée

Kalbsessenz mit Sherry
und kleinen Kalbfleisch-Curry Nocken

Filet vom Black Angus Rind
grüne Pfeffersauce
Keniabohnen und Herzoginkartoffel mit
Tomaten-Basilikum-Confit

Variation von Früchten der Saison
(Sorbet, Mousse, Crème brûlée, Früchte)

Euro 81,00

Vegetarisches Menü

Gratinierter Ziegenkäse
Rote Bete, Apfel und Hummus
Kräutersalat

Ricottaravioli auf Mangold
Majorannage

Grünes Thaicurry mit Aubergine
Pilzen und Kokos-Ingwersud

Lemon Curd
Mango und Himbeer-Roseneis

Euro 71,00

Veganes Menü

Cashewnusscrème
marinierte Avocado, Grapefruit
Karamellisierte Walnüsse
Rucola in Holunderblütenvinaigrette

Safran-Gewürzreis mit Zitronenspinat
Korianderjoghurt

Glasierte Rübchen mit Ofenkartoffelstampf
und Champagnersauce

Schokoladenkuchen mit Cassis Sorbet

Euro 68,00

Walking Lunch oder Dinner

Zu Beginn des Walking Lunch/Dinner, also während des Aperitifs, werden bereits Würzbissen gereicht, die Sie auf der Seite 2 finden. Danach servieren wir die gabelfertigen Probierportionen und Desserts. Die benötigte Anzahl hängt von der Zusammenstellung der Gerichte ab.

Suppen in der Kaffeetasse vom Tablett serviert: € / Stück

Staudenselleriesuppe mit Jakobsmuschel	€ 6,50
Kalbsessenz	€ 5,50
Hummerschaumsüppchen	€ 7,00

Probierportionen auf Tellern vom Tablett serviert: € / Stück

Feta-Pinienkernstrudel mit gebackenen Tomaten und Zitronenaioli	€ 7,00
Carpaccio vom Pulpo mariniert mit Limonen-Olivenöl	€ 6,50
Gebratenes Doradenfilet mit Ananas Chutney und Kaiserschoten	€ 6,50
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Graupenrisotto und Rosmaringlace	€ 8,00
Schwarzes Linsen Dhal mit Garnele und Kresse	€ 8,50
Fischstäbchen vom Zander mit Kartoffelsalat und Gribiche Sauce	€ 8,50
Involtini vom Kalbsrücken mit getrüffeltem Kräuterseitlingen Specköl und geröstetem Bauernbrot	€ 8,50
Blutwurst-Senfgurkenterrine mit Schalottensalat und Dillcrème	€ 7,00
Ravioli à la „Königsberger“ mit Roter Bete	€ 7,00
Huguenpoeter Currywurst	€ 4,00
Flanksteak mit Rauchsalz auf Maisplätzchen mit Gewürzsauerrahm	€ 10,00
Rice Roll mit Pekingente, Lattuga und Pflaumensauce	€ 8,50
Quiche Lorraine mit Rapunzelsalat	€ 6,50

Vegetarisch:	€ / Stück
Spinat-Ricotta Malfatti auf Blattspinat mit Salbeibutter	€ 7,00
Buntes Kartoffelragout mit Basilikum und Zitrone	€ 7,00
Quiche mit Lauch und Jaipur Curry und Rauke	€ 6,50
Desserts:	€ / Stück
Obsttörtchen	€ 4,50
Kirschmichel mit Mandeleis	€ 6,00
Crème brûlée mit Himbeersorbet	€ 5,00
Waffelhörnchen mit Mousse au chocolat Veilchencanache und Baileyscrème gefüllt	€ 7,00
Blaubeer-Thymiankompott auf Sauerrahmmousse mit Zitronencrumble	€ 6,50
Warmer Maroilles mit Birnentarte und Cumin	€ 8,00

Getränkerte

Wählen Sie aus unserer Karte die gewünschten Getränke zur Veranstaltung.

Schloss Quelle still/sprudelnd	€ 8,00 / 0,75l
Softgetränke	€ 4,00 / 0,20l
Orangensaft, frisch gepresst	€ 23,50 / 1,00l
van Nahmen Orangensaft	€ 13,50 / 1,00l
van Nahmen Apfelsaft	€ 13,50 / 1,00l
Kanne Kaffee (7 Tassen)	€ 16,00
Stauder Pils, vom Fass	€ 4,50 / 0,30l
	€ 14,00 / 1,00l

Digestifs (Calvados Boulard, Remy Martin V.S.O.P., Grappa Nonino, Etter Williams)	€ 10,00 / 4 cl
---	----------------

Gerne empfiehlt Ihnen unser Sommelier nach der Menüwahl die begleitenden Weine.
Unsere Weinkarte finden Sie separat im Anhang.

Sonstiges

Blumenschmuck:

Für die Tafel empfehlen wir einen dekorativen Blumenschmuck:

Kränze/ Gestecke à € 70,00 Anzahl: _____
oder

kleine Glasgefäße/Amphoren à € 18,00 Anzahl: _____

Wünsche zu Blumensorte und Farbe: _____

Menükarten:

Für Sie erstellen wir gerne unsere Büttchen-Menükarte. Auf der Vorderseite befindet sich eine Radierung des Schlosses und die Karte wird mit einem farblich abgestimmten Satinband gebunden.

B5-Format à € 2,50/Karte Anzahl: _____

C5-Format à € 3,50/Karte Anzahl: _____

Menükartentext, falls gewünscht:

Farblogo à € 1,50/Karte ja nein