



## Bankettmappe 2021

Sehen Sie hier einige Auszüge unsere aktuellen Mappe

### Menü-Buffer

#### Venezianischer „Tapasteller“

Gekräuterte Scampi auf Oliven-Kartoffelstampf

„Vitello Pollo“ mit Kapern-Äpfel

Tatar vom Kalb mit Zitronenpfeffer und Trüffel-Creme fraiche

Salm in Honigbeize mariniert mit Fenchel-Orangensalsa

Bresaola mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

dazu italienischer Brotkorb, Pestoquark und eingelegte Oliven

#### Suppe

Cremesuppe von roten Linsen mit Foccacia und Tomate

#### Vom Buffet

Filet vom Jungschwein auf Schmorbäckchenragout

Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian gebraten auf Barolojus

Mittelmeer-Barsch mit Knoblauch und Kräutern gebraten auf weißer Fischsauce

#### Vegetarisch

Ricotta-Ravioli auf gegrillter Paprika mit Ziegenkäse

#### Beilagen

Kartoffelgratin, Penne mit getrockneten Tomaten, Risotto mit frischen Pilzen

Zucchini-Tomatengratin, Blumenkohl in Currybutter, Blattspinat in leichtem Parmesanrahm

#### Dessert

Himbeer-Sahnemousse mit Schokoladen-Cremiso,

frischen Beeren und Pistazieneis

## Menü-Buffer

### Vorspeise

„Duett vom Norweger Lachs“

Gebeizt und geräuchert mit Wasabi, rosa Ingwer und Saisonsalaten

Landbrot und Schalottenquark

### Suppe

„Zweierlei Tomatensuppe“

Essenz mit Tomaten-Concassé & Creme mit Gin-Sahne

### Als Buffet

Butterzartes „Tandoori“ vom Landschwein mit Curry-Schalottensauce

Kleine Rumpsteaks unter der Pfefferhaube auf Pfeffersauce

„Coq au vin“, Huhn in Rotwein geschmort mit Champignons,

Speck und Rosmarin

### Vegetarisch

Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen, Parmegiano

### Beilagen

Überbackene Rahmkartoffeln, Rigatoni in Kräutersahne, Mandelreis

Grüne Bohnen mit Speck, Kohlrabi-Senfgemüse, Chili-Karotten

### Dessert

Lauwarmer Apfel-Tarte mit hausgemachtem Schokoladeneis,

Honig-Joghurt und Apfel-Zimt-Ragout

## Menü-Buffer

### Vorspeise

Rapunzelsalat in Frenchdressing von Blutorangen  
mit feinstem Parmaschinken und italienischem Bündnerfleisch  
dazu reichen wir Ciabatta und Knoblauchmayonnaise

### Suppe

Aufgeschlagene Petersilienwurzelsuppe mit Gemüsechips

### Als Buffet

Glacierte Milchkalbshaxe in Madeirasauce  
Edelfischfilets vom Grill auf Zitronenbuttersauce  
Zarte Rinderhüftsteaks unter der Ziegenkäsekruste mit Barolosauce

### Vegetarisch

Geflämmtter Ziegenkäse mit Aprikosen-Chutney,  
Riesenmaultaschen und Kräuterpesto

### Beilagen

Tagliatelle, Kartoffelgratin mit Salami & Parmesan, Radicchiorisotto  
Brokkoli in Mandelbutter, Grillgemüse, Karotten mit Curry & Feigen

### Dessert

Ricottaschaum mit Apfel-Vanilleraagout  
Mousse von der Zartbitterschokolade  
und hausgemachtem Kirschsorbet

## Das Grüne Menü-Buffer

### Vorspeise

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Parmesanspänen,  
pikantem Cous Cous und Mango-Chuntney  
Baguette mit Aioli und Oliven

### Suppe

Cappuccino von der Zuckerbse mit Limettencroutons

### Als Buffet

Gnocchi in Tomaten-Weißwein-Sugo mit Blattspinat und Pinienkernen  
Gefüllte Paprikaschoten mit Mandelreis und Feta  
Gefüllte Maultaschen in Basilikumsauce mit Austernpilzen und Parmegiano

### Beilagen

Kokos-Gemüse-Curry mit Duftreis  
Miniröstis mit Spinat-Ricotta und Käse gratiniert

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Toppings  
und dem Dressing Ihrer Wahl

### Dessert

Lauwarmer Mandelcrossi mit eingemachten Blaubeeren  
und hausgemachtem Schokoladeneis

## Menüvorschläge 4 Jahreszeiten

### Frühlingsmenü

#### **Vorspeise**

Variation vom Norweger Lachs mit Meerrettich und Apfel, dazu Kartoffelplätzchen und Salatbukett

#### **Suppe**

Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Schinkenspieß

#### **Hauptgang**

Perlhuhnbrust mit Rosmarin und Honig gebraten, grünem & weißem Spargel und Kartoffeltörtchen

#### **Dessert**

Überraschung von der Erdbeere mit Schokolade und Rhabarber

### Sommermenü

#### **Vorspeise**

Bouillabaisse-Salat a la Orangerie mit Olivenschaum und Croutons

#### **Zwischengang**

Petersilienrisotto mit Pinienkernen und Gambaretti

#### **Hauptgang**

Zweierlei vom Kalb in eigener Sauce mit buntem Sommergemüse und Kartoffelcrepe

#### **Dessert**

Schaum von der Passionsfrucht mit Ananas-Papayaragout  
Schokoladeneis und Kokosnuss-Espuma

## Menüvorschläge 4 Jahreszeiten

### Herbstmenü

#### **Vorspeise**

Variation von der Barbarie-Ente mit Sesam-Mayo

#### **Suppe**

Kürbiscremesuppe mit glasierter Poularde und Kernöl

#### **Hauptgang**

Zweierlei vom Hirsch auf eigener Sauce mit Waldfrüchten,  
Wirsingtörtchen und Sesamschupfnudeln

#### **Dessert**

Lauwarmer Apfelkuchen im Weckglas mit hausgemachtem Mascarponeeis  
und Vanilleschaum

### Wintermenü

#### **Vorspeise**

Dreierlei vom Bergischen Ochsen  
(Suppe / Tatar / geschmorter Ochsenschwanz)

#### **Zwischengang**

Hausgemachte Pasta in Steinpilzrahm mit Trüffelschaum

#### **Hauptgang**

Zart rosa gebratene Entenbrust & confierte Keule auf Honigsauce  
mit Spitzkohl-Canneloni und Blätterteigkartoffeln

#### **Dessert**

„Dessertteller der Jahreszeit“

## Das Grüne Buffet

### Kalte Vorspeisen

Marinierte Aubergine und Zucchini  
Tomate & Mozzarella mit altem Balsamico  
Gegrillte Melone mit Chinakohl und Chili-Nuss-Dip  
Champignons Trivolati in Knoblauch-Olivenöl  
Ziegenkäse mit Honig gratiniert  
Eingelegte Paprika und Zwiebeln  
Carpaccio von Strauchtomaten mit Oliven, Pesto und Rucola

### Angemachte Salate

Linsensalat mit Staudensellerie und Karotten  
Krautsalat mit Äpfeln in Sahne  
Spaghettisalat in Knoblauchdressing mit Kresse  
Cous Cous mit Lauchzwiebeln  
Brotauswahl mit Aioli und Frischkäse

### Warmes Buffet

„Typisch Italienisch“, Fussili in Olivenöl gebraten mit jungem Lauch,  
Kirschtomaten, Pinienkerne und Parmesan  
Curry von Blumenkohl und Kichererbsen  
Maistortilla mit scharfer Paprikasauce  
Ricottatortellini in Nussbutter mit Parmegiano und Rucolapesto  
Spanische Kartoffeln mit Meersalz, Thymian und Barbecuesauce

### Süße Sünden

Frischer Obstsalat mit Amarettocreme  
Panna cotta mit Heidelbeeren  
Passionsfruchtschaum mit Ananas  
Tirami-Su mit Himbeeren



## Remscheider Wochenmarkt

### Warmes Buffet

Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croutons  
Schweinelende im Blätterteigmantel gebacken mit Rotweinsauce  
Rotbarschfilet im Knuspermantel mit Senfschaumsauce  
Ragout von der Poulardenbrust mit Speck-Champignons  
Eierspätzle, Kartoffelgratin, Thymiankartoffeln,  
Buntes Gartengemüse, Kräuterbohnen & Grilltomaten

### Kalte Vorspeisen

Fisch aus der Räucherammer mit Tomatenrosen  
Melone mit westfälischem Knochenschinken  
Geröstetes Weißbrot mit verschiedenen Toppings  
Ochsenroastbeef zart rosa gebraten mit Gemüse garniert  
Variationen von der Putenbrust mit Früchten  
Marinierter Norwegerlachs mit Dill  
Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Linsenvinaigrette  
Käse vom Holzbrett  
Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Apfelschmalz  
Remouladensauce, Senf-Dillsauce, Sahne-Meerrettich

### Angemachte Salate

Bergischer Wurstsalat mit Käse und Gurken  
Gemischte Blattsalate, Tomaten und Gurken  
mit div. Dressings nach Wahl

### Dessert

Obstsalat mit Grand Manier  
Karamellschmarrn mit Vanilleschaum  
Rote Grütze mit Sahne

## „Unser Schlemmertreff“

### Warmes Buffet

Schweinelendchen in Rahm von frischen Waldpilzen

Norweger Lachsfilet in der Zeitung gegart mit Basilikumsauce

Geschnetzelte Poulardenbrust in Schalotten-Thymian-Sauce

Mandelreis, Kartoffelauflauf, Rahmnudeln mit Kräutern,

Buntes Gemüse vom Markt

### Kalte Vorspeisen

Fischspezialitäten aus dem Räucherofen

Vierländer Geflügelvariationen mit Früchten garniert

Black-Angus-Hüfte rosa gebraten mit Sauce Tatar

Mini-Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Dill

Melone mit allerlei Schinken

Gebeizter Salm mit Kräutermarinade

Käseauswahl mit Salzgebäck und Trauben

Grüne Kräutersauce, Apfel-Meerrettichsauce, Senf-Dillsauce

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Quark

### Angemachte Salate

Nudelsalat mit Gemüsen und Schinken

Salat von Zucchini und Tortellini

Pikanter Geflügelsalat mit Tomate und Paprika

### Dessert

Mango-Tiramisu

Mousse von Zartbitter-Schokolade und Nougat

Frischer Obstsalat

Espressocreme mit marinierten Heidelbeeren

### „Crossover“

Moderne und abwechslungsreiche Fusion-Kitchen mit typischen Zutaten aus Asien, Amerika und Afrika, kombiniert mit einem Schuss mediterraner Freiheit.

Die Auswahl garantiert Vielfalt und Genuss mit passenden Varianten für jeden Geschmack!

### Warmes Buffet

Farmerschinken mit Honigkruste, Thymiansauce

Zackenbarschfilet auf Oliven-Tomaten-Safranragout

Truthahn-Curry in grüner Curry-Limettensauce

Black Angus Schulter, zart rosa geschmort,

\*\*\*

Baked-Potatoe mit Sourcream, frittierte Kartoffelecken mit Paprika,

Kräuterreis, Broccoli in brauner Butter, Wokgemüse, Spitzkohl in Curryveloute

### Vorspeisen

Rinder-Steakhüfte, zart rosa gebraten mit Chilisauce

Meatballs auf Hot-Ketchup

Crostini Variationen

Scampi mit Fenchel und Paprika

Ikarimi Lachs mit Mangosalsa

Scharfer Cous Cous mit Scampi in Sesammarinade

Kichererbsen mit Paprika und Koriander

Tandoori-Hähnchenspieße mit Eisbergsalat

Cocktailsauce, Kräutersauce, Erdnuss-Sauce

Gemüsesalat in Knoblauchdressing mit Mais und Thunfisch

Kohlsalat mit Karotten und Walnüssen in Rahmdressing

### Dessert

Kokos-Ananascreme mit Krokant

Frisches Obst mit Minze und Schokoladenschaum

Mini-Eis am Stil

## Mediterranes Buffet „Piccolo“

### Kalte Antipasti

Ciabatta mit Tomate und Basilikum

Eingelegte Aubergine und Paprika

Melone mit Parmaschinken

Truthahnbrust mit Thunfischsauce

Bruschetta mit Champignons und Parmesan

Gratinierter Ziegenkäse mit Ofentomaten und Honig

Salami mit gehobeltem Parmesan und Oliven

Champignons „Trivolati“

Tomate und Mozzarella mit Balsamico-Honigessig

Käse vom Brett

Aioli, Tomatensauce, Rotweinschalotten

Salat von Penne, Lauch, Oliven und Pinienkernen in Balsamicodressing

Florentiner Kartoffelsalat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Spinat

Salatbowle mit dem Dressing Ihrer Wahl

Italienisches Bauernbrot und Brötchen mit Butter, Aioli und Frischkäsedipp

### Warmes Buffet

„Coq au vin“, Poularde in Rotwein geschmort mit Edelpilzen, Speck und süßen Zwiebeln

Kleine Parmesanschnitzel von der Schweinelende auf Tomaten-Basilikumsauce

Fischpfanne „Caprese“ mit Tomate und Mozzarella gratiniert in Kräuterschaum

Geschmorte Thymiankartoffeln, Penne mit getrockneten Tomaten, frittierte Kartoffeln,

Ratatouillegemüse, Blattspinat a la creme, Blumenkohl in Rahm mit Pesto

### Dessert

Ananas-Melonensalat mit Ahornsirup

Panna Cotta mit Himbeersauce

Erfrischendes Joghurteis mit Amarettokirsche und Schoko-Cookies

## “Fine Dining Wedding”

### Tapas & Fingerfood

Sashimi vom Thunfisch in lauwarmer Limetten-Sojamarinade

Praline von Kartoffel und Bergkäse

Rauchlachs auf mariniertes Avocado mit Chili-Dip

Beeftatar mit Frischkäse auf Kartoffelrösti

Zweierlei von der Barbarie Ente mit Entenleberpraline / Mango

Hot-Minced-Beef mit Keniabohnen und Paprika

Marinierter grüner Spargel mit Granatapfel

### Live-Cooking

#### **Geschmortes Kalbsbäckchen in Barolojus**

Speck-Kartoffelmousseline, Kohlrabi & Trüffel

#### **Poularde mit Thymian-Gremolata**

Mascarponerisotto, Wildkräutersalat und Parmesan

#### **Kabeljau „Cafe de Paris“,**

bunte Linsen & Apfel, Hummer-Espuma

#### **Spanferkelrücken 24/68 mit gelben Curry, Ingwer-Honigsauce,**

Süßkartoffelstampf, gelbe Karotten mit Zitronengrasaroma

### Vegetarisch

Gefüllte Pasta in Salbeibutter mit Parmesan

### Süße Sünden

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Sauerrahmeis

Passionsfruchtgateau mit Ananas und Kokos

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Himbeer-Espuma und Vanilleeis

## Gourmet-Buffer „Klassik“

### Warmes Buffet

Roastbeef unter der Senfruste, rosa gebraten mit Sauce Hollandaise

Edelfischspieße mit Gamba vom Grill auf Champagnersauce

Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Edelpilzen in Pfefferrahmsauce

Glacierte Lammkeule "Mediterran"

### Beilagen

Steinpilz-Pasta, Kartoffelauflauf mit Parmesan, Risotto mit Trüffelduft,

Rosmarinkartoffeln, Große Auswahl von marktfrischem Gemüse

### Kalte Vorspeisen

Ganzer, pochierter Salm mit Graved Lachs

Ganzer, gebratener Puter mit Medaillons und Früchten

Melone und Feigen mit Schinkenspezialitäten

Geräucherte Forellenfilets aus dem Eschbachtal

Bündnerfleisch mit Kirschtomaten und Rucola

Kalbsrückenröllchen gefüllt mit Thunfisch

Avocado-Cocktail mit Shrimps und weißen Champignons

Salat „Nicoise“, Internationale Käsesorten vom Brett

Brot und Brötchenauswahl mit Butter

Honig-Senf-Dill, Sahnemeerrettich, Cumberlandsauce, Cocktailsauce

### Dessert

Marmorierte Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

Exotischer Fruchtsalat mit Cassis-Eis

„Schwarzwälder Kirsch“ im Glas

**Mitternachtssnack (optional)**

Aus dem Suppenkessel

„Chili con carne“

oder

**Bergische Kartoffelsuppe mit Mettwurst**

dazu reichhaltiger Brotkorb

ODER

**„Unsere Curry-Wurst“,**

in fruchtig scharfer Currysauce mit Baguette-Brot

Vergessen Sie jede herkömmliche Currywurst die Sie kennen,  
denn „Unsere“ ist unschlagbar.

ODER

**Knusprige Süßkartoffel Pommes**

aus der Tüte mit Trüffelcreme

ODER

**Italienische Wurst- / Schinken- und Käsesorten**

dazu Weintrauben, Oliven und Senf

sowie italienisches Brot

# Lieber Gast...

...wir bitten Sie nachfolgendes zu beachten:

## Menüs

Generell bieten wir unsere Menüs ab 20 Personen an.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menü pro Gruppe zu beschränken.

Da alle Zutaten individuell für Ihr Menü frisch eingekauft werden,

benötigen wir Ihre Auswahl und die verbindliche Personenzahl

bis spätestens drei Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Für den Fall, dass Sie mit weniger Personen eintreffen,

als im Voraus gebucht, haben Sie bitte Verständnis,

dass wir Ihnen den vollen Menüpreis pro nicht erschienene Person berechnen müssen.

## Getränke & Weine

Wünschen Sie einen Aperitif, empfehlen wir für Gruppen

mit mehr als 15 Personen eine Vorbestellung der Auswahl.

Kleinere Gruppen können problemlos individuell vor Ort bestellen.

In unserer Weinkarte haben wir Weine zusammengestellt,

die einerseits ein breites Spektrum widerspiegeln

und andererseits ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.

Sollte der richtige Tropfen bei dieser Auswahl nicht dabei sein, stellen wir Ihnen auch gerne Alternativen vor.

Eventuelle Jahrgangswchsel sind leider

nicht immer auszuschließen.

Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns darauf,

Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Ihr Gastronomie-TEAM