

Menü- und Buffet- Vorschläge



Garre
Restaurant & Hotel

Bahnhofstr. 55
32805 Horn-Bad Meinberg
Telefon: 05234 8494-0

1
Unser Festtags – Angebot:

4-Gang-Menü inclusive Aperitif

Zum Empfang:

Deutscher Sekt – Hausmarke "Lutter & Wegner"
mit Holunder-Blüten-Sirup

Menü:

Amuse Gueule

Rahmsuppe von Strauchtomaten
mit Kräutercroutons

Filets von jungen Hähnen
im Schinkenmantel gegrillt
mit Mandelbroccoli
Sauce Hollandaise
und gebackenen Kartoffel-Krusteln

"Parfait von weißer Schokolade"
an karamellisiertem Traubensalat

2
Unser Festtags – Angebot:

4-Gang-Menü inclusive Aperitif

Zum Empfang:

Sandemann Sherry, medium oder trocken
oder Deutscher Sekt – Hausmarke "Lutter & Wegner"
mit verschiedenen Fruchtsäften

Menü:

Rinderkraftbrühe "Royal"
mit feinem Eierstich

Blätterteigpastete
gefüllt mit feinem Geflügelragout

geschmorte Schweinsbäckchen
an Rotweinsauce
mit frischen Gemüsen der Saison
dazu ofenfrisches Kartoffelgratin

Frische Beerengrütze "Sylter Art"
mit Vanilleeis, Sahne
und gerösteten Mandeln

3
Unser Festtags – Angebot:

4-Gang-Menü inclusive Aperitif

Zum Empfang:

Sandemann Sherry, medium oder trocken
oder Deutscher Sekt – Hausmarke "Lutter & Wegner"
mit verschiedenen Fruchtsäften

Menü:

Roulade von Norwegischem Räucherlachs
mit Kräuterdressing an kleinem Salatbouquet

Rinderkraftbrühe "Royal"
mit feinem Eierstich

Filet- Medaillons vom Duroc Stroh-Schwein im
Schinkenmantel gegrillt
mit feinen Gemüsen der Saison, Sauce Bearnaise
Petersilienkartoffeln und Kroketten

hausgemachtes
"Tiramisu"

Unser Festtags – Angebot:

4-Gang-Menü inclusive Aperitif

Zum Empfang:

Deutscher Sekt – "Lutter & Wegner"
mit verschiedenen Fruchtsäften

Menü:

gebackene Champignonköpfe
im Salatbett
mit Sauce Tartar

Klare Gemüseconsommé
mit feinen Griesklößchen

gefüllte Zucchini-Schiffchen
mit Hirtenkäse überbacken
an Tomatenragout
dazu Röstitaler

Mousse au Chocolat
mit Früchten

Menue Vorschläge: Suppen

*Rahmsuppe
von frischen Strauchtomaten*

Zwiebelrahmsuppe "Elsässer Art"

Deftige Gulaschsuppe

*Geflügel-Curryrahmsuppe
"Indische Art"
mit Ingwer und Honig verfeinert*

*Frische Spargelcremesuppe (saisonal)
mit einem Sahnehäubchen*

Rahmsuppe von frischen Steinchampignons

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

*Rinderkraftbrühe "Royal"
mit Eierstich und feinen Gemüsewürfeln*

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit altem Sherry verfeinert*

*"Lippische Kartoffelsuppe"
mit Mettwurststücken
und feinen Kräutern*

u.v.m.

Vorspeisen:

*kleine Salatauswahl
von frischen Salaten der Saison*

*hausgemachte Nudeln in Kräutersahne
mit gebratenen Pfifferlingen*

*Roulade von Norwegischem Räucherlachs
an Kräuterdressing mit kleinem Salatbouquet*

*"Geflügelcocktail" (im Glas serviert)
mit hausgemachtem Stangenbrot*

*Lippischer Wurstebrei
nach "Art eines Haggis" zubereitet
mit Cheddar überbacken
an kleinem Salatbouquet*

*Kleiner Vorspeisenteller mit Räucherlachs
Krabbensalat und feinen Salatherzen
dazu Vollkornbrot mit Schnittlauchbutter*

*gebackene Champignonköpfe
im Salatbett
mit Sauce Tartar*

u.v.m.

Hauptgerichte:

*"Zwiebelrost-Braten vom Rinderrücken"
mit geschmorten Zwiebel- und Lauchstreifen
grünen Speckböhncchen und
sahnigem Kartoffel-Gratin*

*Filets von jungen Hähnen
im Schinkenmantel gegrillt
"Florentiner Art"
auf Blattspinat
an milder Parmesan-Rahmsauce
mit gebackenen Kartoffelkrusteln*

*saftiger "Schweinenackenbraten"
mit "Detmolder Landbiersauce"
dazu Rahmwirsing und Kartoffelkroketten*

*"Grillspieß Toulouse"
vom Schweinsfilet
auf pikantem Tomaten-Paprika-Zucchini-Gemüse
dazu Rosmarinkartoffeln*

*zart geschmorte Rinderbäckchen "Rheinische Art"
mit Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln
und Apfelrotkohl*

*Zartes Lammragout
an in Lauchrahmsauce
mit grünen Speckbohnen
und Bratkartoffeln*

*Filets vom jungen Hahn und Medaillons vom Schweinsfilet
im Schinkenmantel mit bunter Gemüseplatte,
Sauce Bearnaise und Kartoffelkroketten*

*krosser Braten
von der Truthahnkeule
mit Karotten-Zwiebelgemüse
und Kartoffelkroketten*

*geschmorte
"Entenbrust"
mit feinem Mandelbroccoli und Rösti
an Orangensauce*

Dessert:

*hausgemachte Parfaits
(halbgefrorenes)
in verschiedenen Sorten möglich
z.B. Erdbeer-Pfeffer , Baileys, oder Amaretto-Schokolade*

*hausgemachte
"Rote Grütze"
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne*

*gebackene Apfelkrapfen an Walnußeiscreme
mit warmer Vanillesauce*

*Capuccino-Creme
mit Advokatsahne*

*zweierlei "Mousse au chocolat"
mit Sahne und gerösteten Mandeln*

*hausgemachtes
Tiramisu*

u.v.m.

Zur Nacht:
*Kleines Käsebrett
mit Deutschen und
Französischen
Käsespezialitäten
Weintrauben, Baguette,
Brot und Butter*

Buffet

"Das Kleine"

(ab 10 Personen)

*Rahmsuppe von Strauchtomaten
(wird serviert)*

*Filets von jungen Hähnen auf Blattspinat
mit milder Käsesauce*

*Filetmedaillons vom Schwein im Schinkenmantel
mit Zwiebelchampignons*

dazu:
Petersilienkartoffeln und Kroketten
Buntes Buttergemüse

Verschiedene Salate

*Schokoladenpudding mit Eierlikörsahne
und Vanillepudding mit Fruchtmark*
(in kleinen Gläsern)

Halb & Halb

Menü & Buffet

ab 20 Personen

Vorspeise

Kleine Überraschungsvorspeise

und Kräuterquark mit
ofenfrischem, hausgemachtem Brot

z.B.

Suppen:

Rahmsuppe von Strauchtomaten oder

Rinderkraftbrühe mit feiner Gemüseeinlage

(wird serviert)

Hauptgerichte

z.B. :

Filetmedaillons vom Schwein im Schinkenmantel

saftiger Truhahnkeulenbraten

Schweinsbäckchen "Bürgerliche Art"

Filets von jungen Hähnen "Florentiner Art" auf Blattspinat
mit frisch geriebenem Parmesan

Fisch-Filet nach aktuellem Angebot

z.B. Rotbarschfilets in Senfrahmsauce, Fish&Chips

Ente, Hirsch, Hase, Kalb...

...und weitere Möglichkeiten nach Saison...

dazu:

Auswahl von frischen Gemüsen

sahniges Kartoffelgratin

Butterreis und gebackene Kartoffelkroketten

Desserts:

Auswahl verschiedener Desserts
"in kleinen Gläsern"

Wahlweise mit zwei bis vier Hauptgerichten wählbar (Preisstaffel)

Unsere "Philosophie"

'100 Jahre jung'

B- wie Bio

Ja, gerne! Wir verwenden häufig Bio-Produkte auch wenn es nicht auf der Speisenkarte steht.

Denn "Frische" und "Qualität" entscheiden, und nicht ein Aufkleber auf dem "Bio" steht.

E-wie Energiewende

ist erledigt! Für uns schon seit Jahren ein alter Hut.

Über 60 % unseres Strom stellen wir selbst her.

Eine Photovoltaikanlage, ein Blockheizkraftwerk mit Biogas betrieben, Energiesparende Beleuchtung und (wo möglich) Energiesparende Geräte. Und den Strom den wir noch zukaufen müssen ist 100% Ökostrom.

Ausserdem wird die Abwärme der Kühlanlagen genutzt, Fenster und Dämmung sind auf aktuellem Stand. Das Dach ist nach Niedrigenergiehaus-Standard gedämmt.

...und für kurze Strecken haben wir seit 2020 einen kleinen Elektro-Transporter der natürlich auch mit 100% Ökostrom fährt.

F-wie Fleisch

Für unsere Steaks verarbeiten wir ausschließlich gereiftes Rindfleisch.

Wir lassen es bei 0-Grad Celsius mehrere Wochen reifen.

Für unsere Schnitzel und Filetmedaillons verwenden wir Fleisch vom Duroc-Strohschwein aus der Region Dümmer-See

G-wie Geschmacksverstärker

...gibt es bei uns nicht!!!

Der natürliche Geschmack, Kräuter und Gewürze sind alles was wir brauchen!

H -wie "Hausgemacht"

Hausgemacht ist bei uns Programm, und kein Werbeversprechen! Fast alle Produkte auf der Speisenkarte werden mit viel liebe nach alter Tradition hier in unserer Küche selbst hergestellt.

K - wie Kaffee

Fair gehandelt und Bio!!! Aber, wie unter B-wie Bio beschrieben gibt es bei uns nicht Bio weil es modern ist! Unser Kaffee ist einfach lecker und bekömmlich. Wir verwenden Spitzenkaffees der Firma "Joliente" in Detmold.

mehr auf: www.hotel-garre.de