



maria in der aue

Bankettvorschläge 2011

Tagungshotel Maria in der Aue
In der Aue 1
42929 Wermelskirchen-Dabringhausen
Telefon: 02193/505- 0
Telefax: 02193/505- 101
Internet: www.tagungen-aue.de
E-mail: info@tagungen-aue.de

Mundbissen zum Aperitif

Spießchen von mittelaltem Gouda und Weintrauben

2,50 €

Törtchen von weißen Zwiebeln mit Käse und Oregano

2,70 €

Spießchen von Kirschtomaten, Mini Mozzarella und Basilikum

2,90 €

Schwarzbrot Canapé mit Räucherlachs und Zwiebelprossen

3,20 €

Blätterteigpirogge mit Gemüsefüllung

3,20 €

Spießchen von der Honigmelone mit Serranoschinken

3,20 €

Geflügelspieß mit Erdnusssauce

3,50 €

Ziegenkäse im Speckmantel auf Walnussbaguette

3,50 €

Quiche mit Speck und Zwiebeln

4,20 €

Garnelenspieß mit Pesto und Baguette

4,50 €

Menü Odenthal

Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebeln
und Croûtons

„Züricher Rahmgeschnetzeltes“
mit frischen Champignons
hausgemachte Butterspätzle
kleiner Gartensalat

heiße Zimtkirschen mit Vanilleeis

27,50 €

Menü Bechen

Bärlauchcrèmesuppe
mit Tomatenwürfeln und Sesamstange

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce
Gemüsebouquet
Kartoffelplätzchen

Pistazienpanacotta mit Erdbeermark

31,50 €

Menü Sonne

Crèmesuppe von roten Pfefferschoten

rosa gebratene „Barbarie Entenbrust“
an Balsamico-Traubensauce
Gartenbroccoli mit Mandelbutter
Safrannudeln

Tiramisu

34,50 €

Menü Dabringhausen

leichtes Prosecco-Senfsüppchen
mit gebratener Jakobsmuschel

rosa gebratene, Argentinische Steakhüfte
mit Schalotten-Burgunderjus
frisches Gartengemüse
Kartoffelrösti

Dessertvariation

38,00 €

Menü Kürten

Salat „Cäsar“
(Römischer Salat mit Speck, Croûtons und Parmesankäse)

Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz
mit Gemüserauten

„Bergischer Senfrostbraten“
(Rumpsteak, Kartoffelmasse mit Kräutersenf, Crème Fraîche
und Schnittlauch überbacken)
Princess Bohnen und Grilltomate

Crème Brûlée mit Erdbeermark

41,50 €

Menü Bergisch Gladbach

marinierte Gemüse in Olivenöl
(Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Auberginen)
mit San Daniele,- und Rosmarinschinken
Oliven, Ciabatta und Grissini

Minestrone
(italienische, tomatisierte Gemüsesuppe mit Teigeinlage)

Saltim Bocca
(Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)
Salbeirahmsauce
grüne Tagliarini
Tomatensalat mit Balsamicodressing

geeister Cappuccino
(Kaffee, Vanilleeis und Sahne)

45,00 €

Menü Rheinberg

gebratenes Steinbuttschnitzel in „Grün“
(grüne Salatherzen mit frischen Kräutern und grünem Olivenöl)

Essenz vom Perlhuhn
mit Trüffelklößchen

Tranchen vom argentinischen Rinderfilet
auf Koriandergemüse
Kartoffel-Spinatkrapfen

Eispralinen in der Hippenschachtel

51,50 €

Rheinisch–Bergisches Buffet

Die servierte Suppe

Rheinische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch
und Mettwürstchen

Die Vorspeisen vom Buffet

Kölsche Reibekuchen mit Räucherlachs
Heringssalat mit Schwarzbrot
Rheinischer Kartoffelsalat mit Würstchen
Bergisches Schweinemett mit Zwiebeln

Die Hauptgänge vom Buffet

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus
Kartoffelklöße

Blutwurststrudel mit Johannesbeerjus
Kartoffelpüree mit Zwiebeln

Das Dessertbuffet

Bergische Waffeln mit heißen Sauerkirschen
Kölschorbet
Bergische Rote Grütze mit Vanillesauce

34,00 €

Das Hausbuffet

Die servierte Suppe

Crèmesuppe von roten Pfefferschoten
mit Zitronengras

Die Vorspeisen vom Buffet

Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse und Oliven

Fladenbrot mit Käse und Schinken gratiniert

Geräuchertes von Lachs und weißem Heilbutt
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

mediterraner Gemüsesalat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

Die Hauptgänge vom Buffet

frische Lammkeule aus dem eigenem Räucherofen
(am Buffet tranchiert)

mit Knoblauchjus

Tomaten mit Mini Ratatouille gefüllt
Kartoffelgratin

rosa gebratenes Schweinefilet
mit Pfefferrahmsauce
buntes Gartengemüse
Kartoffelstroh

Das Dessertbuffet

Griesauflauf mit frischen Früchten

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Zitronensahnerolle mit Erdbeermark

37,50 €

Buffet Haniel

Die servierte Suppe

feurige Tomatensuppe mit Basilikumprofiteroles

Die Vorspeisen vom Buffet

Rucola Salat mit karamellisierten Walnüssen
und San Daniele Schinken

lauwarm geräuchertes Schweinefilet
an mediterranen Kirschtomaten-Zucchini Salat

geröstetes Kartoffelbrot mit Paprikasalsa und gebeiztem Lachs

Gartengemüse in scharfer, weißer Balsamicovinaigrette
mit Coppa di Parma

(luftgetrockneter Parmaschinken vom Schweinenacken)

Die Hauptgänge vom Buffet

am Knochen gebratener Schweinerücken
(am Buffet tranchiert)

mit Mangold, Pinienkernen und Frischkäse gefüllt

Madeirajus

Gewürztomaten

Streichholzkartoffeln

Rotbarschfilet in der Kartoffel-Sesamkruste
mit Noilly Prat Schaum
und rotem Paprika Fritt

Das Dessertbuffet

Mousse von Amarenakirschen mit Schokoladenschaum

Melonenshot mit frischer Minze und Joghurteis

Erdbeertrüffel (geschichtet)

41,50 €

Buffet Limmringhausen

Die servierte Suppe

Crèmesuppe von Shi I Take Pilzen
mit Schnittlauch-Parmesanchips

Die Vorspeisen vom Buffet

Salat von schwarzen Tellerlinsen und Frühlingslauch
Mit hausgeräucherter „Barbarie Entenbrust“

Bruschetta mit frischem Thunfischtartar, buntem Pfeffer
und Römischen Salatherzen

getrüffelte Käse Schinkenquiche

Vollkornbrot mit Tomaten-Gurkenconfit
und rosa gebratener, argentinischer Steakhüfte (kalt)

Die Hauptgänge vom Buffet

kleine Paillard`s (flache Schnitzel) von der Putenbrust
mit Dijon Senf Tapenade
grüne Bandnudeln

Piccata von frischem Lachs mit Basilikumschaum
Tomatenrisotto

Das Dessertbuffet

Mango-Pistazienmousse auf rotem Fruchtspiegel

Kokosnusshalbgefrorenes mit Anananscrumble

Fruchtspieße am Schokoladenbrunnen

44,50 €

Buffet Bremen

Die servierte Suppe

Rahmsuppe von „Englischem Staudensellerie“
mit Räucherlachsroulade

Das Vorspeisenbuffet

„Wraps“ (kleine, gewickelte Fladenbrote) gefüllt mit Lachs,
Limonenschmand und Sprossen

Salat von Artischocken und Fleischtomaten in Kerbel-Estragonvinaigrette
mit karamellisierter Maispoulardenbrust

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Pfefferpesto

geröstetes Fladenbrot mit Ziegenkäse im Speckmantel

Die Hauptgänge vom Buffet

Argentinische Steakhüfte am Buffet tranchiert
mit Schalotten-Burgunderjus
buntes Gartengemüse
Trüffel-Kartoffelkrapfen

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit bunter Paprikasalsa
Chilli-Kartoffelpüree

Das Dessertbuffet

geeister, exotischer Obstsalat mit Bourbon-Vanilleeis

Crème Brûlée mit Himbeermark

Schokoladengewürzmousse mit Florentinerplättchen

49,50 €

Buffet Wermelskirchen

Die servierte Suppe

doppelte Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpilzstrudel

Das Vorspeisenbuffet

feuriger Mango-Lauchsalat mit rosa gebratener „Barbarie Entenbrust“

gegrilltes Gemüse mit Serrano Schinken und Manchego Käse

Schnitzel vom Schwertfischfilet auf Sesambaguette
mit Schalotten-Koriander-Tomaten Tapenade

gebratene Jakobsmuschel auf Kenia Bohnensalat
mit Grand Manier-Balsamicobutter
(in der Jakobsmuschel serviert)

Die Hauptgänge vom Buffet

Argentinisches Roastbeef mit Schalotten-Senfkruste
am Buffet tranchiert

Rotweinbutter

Kartoffeltörtchen mit Spinatfüllung

Seeteufel Kotelett mit zweierlei Saucen
(Olivenschaum & Spitzpapikasauce)
auf Safranrisotto

Das Dessertbuffet

Obstspieß mit Erdbeermark und Pistazieneis

lauwarme Pralinenmuffins mit Papaya-Traubensalat

Crème Brûlée mit Schokoladenkruste

57,50€

**Bei Ihrer Menü- oder Buffetbestellung bitten wir Sie,
folgendes zu beachten:**

1. Wir erbitten 10 Tage vor der Veranstaltung eine definitive Personenzahl Ihrerseits. Diese nehmen wir als Grundlage für die Rechnungserstellung.

2. Gerne können Sie unsere Menü- oder Buffetvorschläge untereinander kombinieren, dies erfordert jedoch eine neue Kalkulation seitens unseres Küchenchefs.

3. Unsere Buffetvorschläge gelten ab 25 Personen. Geringere Personenzahlen werden mit einem Aufpreis berechnet.

4. Zusatzangebot für Buffets:
Brot und Butter pro Person € 1,50
Amuse Bouche (Gruß aus der Küche) pro Person € 1,50

5. Unsere Preise verstehen sich als Inklusivpreise pro Person und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.

6. Änderungen bleiben vorbehalten – Stand Januar 2011