

Hotel – Restaurant
Jagdhaus Heede

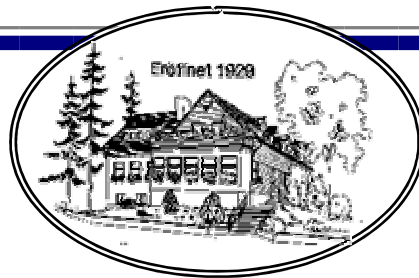
BANKETT 2012



Ausgabe: 01/2012
Gültig ab: 02. Januar 2012

Waldhotel Jagdhaus Heede
Hermannshägerstr. 81
34346 Hann. Münden
Tel. 05541/2395
Fax. 05541/5133
kontakt@jagdhausheede.de
www.jagdhausheede.de





Bankett Menüvorschläge

- Hotel, Restaurant Jagdhaus Heede -

Sie feiern mit Freunden, Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtessen oder einen anderen individuellen Anlass. Es ist Ihr Fest und wir möchten gerne den passenden Rahmen dazu schaffen. Unsere Menüvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Ein schönes Ambiente ist die beste Voraussetzung für eine Feier die glückliche Erinnerungen hinterlässt. Dem aufmerksamen Service unseres Teams, den kulinarischen Köstlichkeiten aus besten regionalen Produkten und den guten Tropfen in unserem Weinkeller dürfen Sie voll Vertrauen. Der Umgang mit unseren Menüvorschlägen ist sehr einfach. Sie machen sich Gedanken zum Budgetrahmen und wie viele Gäste eingeladen werden. Als nächsten Schritt vereinbaren Sie einen Termin zur Absprache für die Details wie Speisenfolge, was passt zusammen und natürlich sollen auch die saisonalen Einflüsse nicht zu kurz kommen. Als letztes folgt die Weinauswahl, auch dabei beraten wir Sie sehr gerne.

Bitte beschränken Sie sich auf ein Menü oder fragen Sie nach der à la carte Karte.

ANSPRACHEN

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Aufenthalts ist uns wichtig. Wir bitten Sie daher die geplanten Ansprachen, Reden und Showeinlagen mit uns abzustimmen.

WICHTIG

Bitte melden Sie uns die geschätzte Teilnehmerzahl spätestens 3 Tage vor dem Anlass. Die bis zum Vorabend gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bei späteren Abmeldungen berechnen wir 50% des Menüpreises.

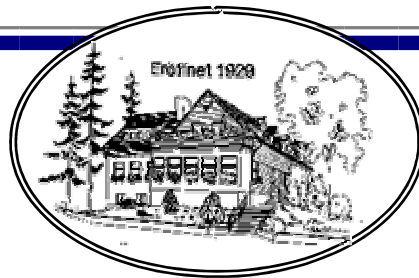
Leibspeisen & Wunschmenüs

Kulinarisches Restaurant Jagdhaus Heede nach Ihren Vorstellungen

MENÜAUSWAHL

Sie können selbstverständlich ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammenstellen; kombinieren Sie unsere Vorschläge oder bringen Sie eigene Ideen ein. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenchefs.

- Kreative, leichte Landhausküche -



FLEISCHLOS/FISCHLOS

Gerne berücksichtigen wir Vegetarier und Nicht-Fisch-Esser. Bitte teilen Sie uns die Anzahl im Voraus mit, damit wir das zum Menü passende Gericht kreieren können.

LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Falls es Teilnehmer gibt, die gewisse Lebensmittel nicht vertragen, informieren Sie uns bitte frühzeitig. Unsere Küche geht gerne auf individuelle Wünsche ein.

TEILNEHMERZAHL

Die Menüvorschläge gelten ab 10 Personen; wählen Sie bitte nur ein Menü. Falls es weniger Teilnehmer sind, können Sie gerne aus der aktuellen à la carte Karte wählen. Buffets organisieren wir ab 15 Personen.

KINDER

Sind bei uns herzlich willkommen; wir servieren Kinderteller. Bei Kindern unter 12 Jahren ist der Preis um 50 % ermäßigt.

MENÜVORSCHLÄGE UNSERES KÜCHENCHEFS

Menü I:

Salatteller

Schweinefilet am Stück gebraten
auf Champignons a la creme

~

Brokkoli, buntes Gartengemüse
Kroketten, Kartoffelrösti

Bayerische Krem
mit frischen Früchten

€ 21,50 p.P. -Dreigangmenü

Menü II:

Kresserahmsüppchen
mit Rauchforelle

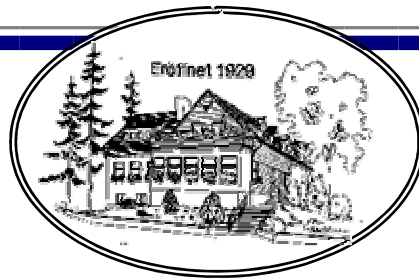
Gefüllte Hirschkalbshüfte
auf Preiselbeerjus und Waldpilzen

~

Steckrübensgemüse, Vichykarotten, Rosenkohl
Semmelklöße und Schlosskartoffeln

Schokoladenparfait
auf Eierlikörschaum

€ 25,50 p.P. -Dreigangmenü



Menü III:

Cremesuppe von Lauchzwiebeln
mit Kartoffelstroh

Porchetta vom Spanferkelrücken
mit Knoblauch und Kräutern gespickt auf Kräuterjus

~

bunte Gemüseauswahl
Röstkartoffeln und Gemüsecouscous

Rote Grütze
mit Vanilleeis

€ 23,50 p.P. -Dreigangmenü

Menü IV:

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

Rosa gebratene Rindersteakhüfte
mit Berner Soße und buntem Pfeffer

~

Piccata von der Putenbrust
auf Strauchtomatensoße

~

Zucchini Gemüse, Vichykarotten und Brokkoli
Rosmarinkartoffeln, Spaghetti

Wallnussparfait
auf Orangencaramelsoße

€ 23,50 p.P. -Dreigangmenü

Menü V:

Waldpilzkremesuppe

Cannelloni von Lachs und Garnelen
auf asiatischem Gemüse

Lammrücken im Parmaschinkenmantel
auf Kräuterjus, provenzalischem Gemüse und
Kartoffelgratin

Dessertvariation
Parfait, Mousse und Fruchtsülze auf Soßenspiegel und
Gebäck

€ 33,50 p.P. -Viergangmenü

Menü VI:

Gemischte Blattsalate
mit Ziegenkäsevariation, Feigensenf und Baguette

Strauchtomatencremesuppe
mit Gambas und Basilikumsahne

Kalbsrückensteak au four
mit Ragout fin und Trüffel überbacken,
frisches Marktgemüse, Kartoffelrösti

Schokoladenvanilleterrine
mit Sauerkirschen und Vanille

€ 34,50 p.P. -Viergangmenü

Menü VII:

Klare Tomatensuppe
mit Ricottaravioli und Basilikum

Mit Kräuterchampignons
gefülltes Schweinefilet auf Pfeffersoße,
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und Krokettten

Nougathonig-Parfait
auf Schokoladensoße und Hippensplittern

€ 25,50 p.P. -Dreigangmenü

Menü VIII:

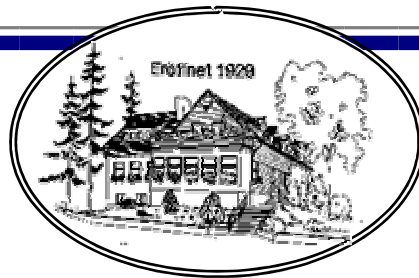
Karottensamtuppe
mit Lachsnocken und Parmesanchips

Rheinischer Sauerbraten
Marinierter Rinderbraten in Burgundersoße mit
grünen Bohnen, Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln und Klößen

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

€ 21,50 p.P. -Dreigangmenü

- *Kreative, leichte Landhausküche* -



Menü IX:

Rauchfischvariation
auf Gemüsegelee, Sahnemeerrettich und Baguette

Rinderkraftbrühe Rojal
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Gefüllte Perlhuhnbrust
auf Balsamicoße

~

Schweinefilet im Rauchspeckmantel
auf Kräutersoße

~

frische Marktgemüseauswahl,
Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Bandnudeln

Creme Brulee
mit Beerenfrüchten in Soße und Vanilleschaum

€ 36,50 p.P. -Fünfgangmenü

Menü X:

- Unser Verwöhnmenü -

Lachstartar
auf Kartoffelrösti und Sauerrahm

Perlhuhnkraftbrühe
mit Gemüseperlen und Perlhuhnbruststreifen

Mit Zimt mariniertes Kaninchen
auf gegrillten Auberginen

Tournedo vom Rinderfilet
auf Rotweincharlotten und Schlosskartoffeln

Kokosparfait
auf Himbeermark und Zitrusfrüchten

€ 39,50 p.P. -Fünfgangmenü

MENÜVORSCHLÄGE ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

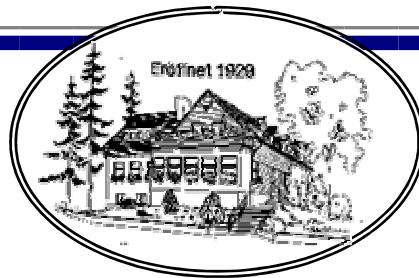
KALTE VORSPEISEN

- Marinierte Scheiben vom Tafelspitz auf Lauchsauerrahm mit buntem Salat
- Lachsterrine mit Chinamorcheln, Jakobsmuscheln und Wasabimayonnaise
- Gebeizte Filetscheiben vom Lachs und weißem Heilbutt, mit Limettensoße und Gemüsepfannkuchen
- Geräucherte Forellenterrine mit zwei Soßen, dazu warmes Schnittlauchbrot
- Brokkoliterrine mit Garnelen und Avocadosalat
- Lachstartar auf Kartoffelrösti und Schmandhonioße
- Mariniertes Gemüse „Antipasti“ in Olivenöl mit Parmaschinken und Knoblauchbrot
- Rucolasalat mit Parmesanspänen und hausgemachtem Coppaschinken in Balsamicodressing

WARME VORSPEISEN

- Strudelteigtasche gefüllt mit Hähnchenbrust, Ananas und Curry
- In Olivenöl pochiertes Kalbsfilet auf grünen Bohnen in Vinaigrette und Baguette
- Soufflierte Taubenbrust auf Trüffelsoße, Lauch und Gnocchis
- Breite Bandnudeln in Zitronensoße mit Jakobsmuscheln
- Frischer Spargel (Saison) auf Rucolasalat in Kräuterdressing und Flusskrebse
- Kartoffel-Lauchrösti mit Lachsrose und Salm Kaviar
- Mit Lachs und Garnelen gefüllter Cannelloni auf asiatischem Gemüse
- Gratinierter Fenchel mit Filet von gebratener Rotbarbe und Kartoffelstroh

- Kreative, leichte Landhausküche -



SUPPEN – KLAR

- Kraftbrühe vom Perlhuhn mit Gemüsefäden und Bärlauchklößchen
- Kraftbrühe vom Hirsch mit Trüffelklößchen und Hirschfilet
- Rindssuppe mit Leberknödel
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
- Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Spargel, Gemüse und frischem Gartenkraut
- Klare Hühnerbrühe mit Gemüsefäden, Nudeln und Eierstich
- Klare Tomatensuppe mit Frischkäseravioli und Basilikum

SUPPEN – GEBUNDEN

- Kresserahmsüppchen mit Rauchforelle
- Bäuerliche Kartoffelkremsuppe mit kleinen Rostbratwürstchen
- Crèmesuppe von Lauchzwiebeln mit Kartoffelstroh
- Waldpilzrahmsuppe mit Steinchampignons
- Tomatenkremsuppe mit Basilikumsahnehaube
- Schaumsüppchen von Karotten mit Sauerrahm und Parmesanchips
- Spargelkremsuppe (Saison) mit Spargelspitzen und Rote Betechips

FISCH

- Fischeintopf in Safransud mit gebackenen Kartoffelkäsenockerln
- Kross gebratenes Zanderfilet mit Limonensoße, Blattspinat und Schlosskartoffeln
- Cordon Bleu vom Zander, gefüllt mit gebeiztem Lachs und Frischkäse, dazu Wirsing in Hummerbutter und Risolékartoffeln
- Hechtklöße in Rieslingsoße auf Vichykarotten und Naturreis
- Eismeerlachs vom Grill auf Schnittlauchsauerrahmsoße mit gebratenen Zucchini und Basilikumkartoffeln
- Doradenfilet mit Zitronenbutter auf asiatischem Gemüse und Kartoffelnocken
- Lachstranche mit Knoblauchkräutern auf Fenchelsauerkraut und Dampfkartoffeln
- Filet von Trendelburger Forellen auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln
- Pangasiusfilet im Rauchspeckmantel auf Tomatenchampignonragout und Gnocchis

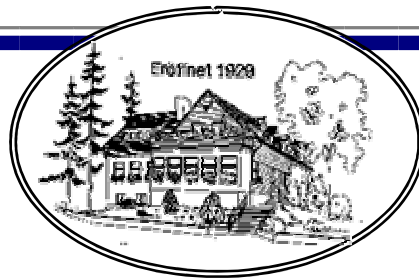
VEGETARISCHE GERICHTE

- Piccata von Austernpilzen auf Tagliatelle und geschmolzenen Tomaten
- Frischer Spargel (Saison) im eigenen Fond mit Kräuterpfannkuchen
- Spinatlasagne auf Käsesoße
- Gemüsestrudel auf Schnittlauchsoße
- Gebackener Blumenkohl mit Sauce „Remoulade“ und Salatteller
- Omelett vom Spinat auf Tomatenragout mit Parmesanreis

GEFLÜGEL

- Gegrillte Entenbrust mit Orangensoße, gestampften Kartoffeln und gefülltem Wirsingkopf

- *Kreative, leichte Landhausküche* -



- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust im Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Kürbis
- Gefüllte Entenkeulen auf Portweinsoße mit Wirsing und Brezelknödel
- Hähnchenschnitzel in Curryrahm mit Früchten und Reis
- Hühnerbrüstchen unter der Petersiliekruste auf Pfefferrahm mit Gemüseauswahl und Tagliatelle
- Perlhuhnbrust gefüllt mit Champignons auf Balsamico-Soße und Schupfnudeln
- Piccata von Putenbrust auf Zucchini-Spaghetti und Strauchtomatensoße
- Roulade von der Poularde auf buntem Gemüse mit Morchelsoße und Kartoffelrösti
- Coq au vin -Hahn in Rotwein- mit hausgemachten Spätzle

WILD

- Rehkeule rosa gebraten auf geschmortem Spitzkohl, Wacholdersoße und Herzogin Kartoffeln
- Wildschweinbraten in Madeirasoße mit Champignons, gefüllter Williamsbirne, Rosenkohl und Kroketten
- Gefüllte Hirschkalbskeule auf Steckrüben, Preiselbeerjus und Semmelkloß
- Wildgulasch mit Champignons, Rotkohl und Spätzle
- Wildschweinschnitzel mit Pfeffersoße, Serviettenknödel und Salatteller
- Hirschroulade gefüllte mit Pfifferlingen auf Rahmwirsing und Kräuterspätzle
- Sauerbraten vom Hirsch, in Schmorfond mit Rosinen, Rotkohl und Schupfnudeln

LAMM

- Lammrücken im Parmaschinkenmantel auf Jus, provenzalischem Gemüse und Kartoffelgratin
- Milchlammkeule in Basilikumsoße mit bunten Bohnen und Macairekartoffeln
- Geschmorte Lammschulter in Rosmarinjus, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffel

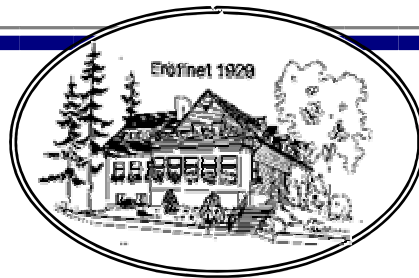
KALB

- Kalbsrückensteak au four mit Ragout fin, Brokkoli und Kartoffelrösti
- Kalbslende aus dem Wurzelsud auf gebratenem Spargel (Saison) in Sahnesoße und Parmesanrisotto
- Kalbsbraten in Fenchelrahmsoße auf Tomatenzucchini-ragout und Risolée Kartoffeln
- Geschmorte Kalbsbeinscheibe „Osso Buko“ mit Gremolata, Tomatensoße, gegrillte Auberginen und Knoblauchspaghetti
- Kalbslende gefüllt mit Pilzfarce auf Portweinsoße, geschmorten Gartengemüse und Herzoginkartoffeln

RIND

- Steak vom Rinderrücken auf Pfefferrahmsoße, Grilltomate, Speckbohnen und Pellkartoffeln
- Rosa Rinderhüfte mit Berner Soße, bunten Zucchini und Rosmarinkartoffeln
- Rinderlende mit Rotweinbutter glasiert auf Gemüsestreifen und Kartoffelauflauf

- *Kreative, leichte Landhausküche* -



- Rindergulasch mit frischen Champignons, Apfelrotkohl und zweierlei Knödel
- Filetspitzen in Sauerrahmsoße mit hausgemachten Tagliatelle und Salatteller
- Rinderschmorbraten vom Weidemastochsen, Petersilienkartoffeln und gemischtes Gemüse

SCHWEIN

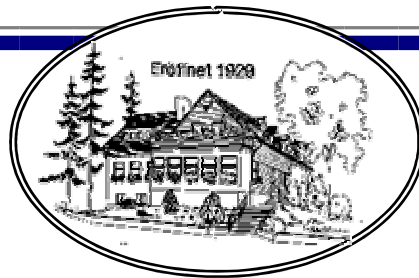
- Schweinekrustenbraten mit Malzbiersoße, zweierlei Knödel und warmem Speckkrautsalat
- Schweinenacken in Senf und mediterranen Kräutern gebraten, mit Bockbiersoße, bayerischem Kraut und Semmelkloß
- Schweinerückensteak mit Camembert und Preiselbeeren überbacken auf Blattspinat und Schlosskartoffeln
- Porchetta vom Spanferkelrücken mit eigenem Fond, Schmorgemüse und Röstkartoffeln
- Schweinelende im Wirsingmantel auf gemischten Waldpilzen in Rahm und Gemüse Couscous
- Schweinemedailles im Rauchspeckmantel auf Lauchgemüse, Knoblauchjus und Gnocckis
- Schweinemedailles mit Champignons à la Crème mit Brokkoli und Kartoffelkroketten

DESSERTS

- Holunderblütenparfait (Saison) mit Früchten der Saison
- Mohnparfait mit Kaffeemousse und karamellisierten Orangen
- Wallnussparfait mit Orangensoße und Obstbukett
- Kleines Fruchttörtchen auf Minzeschaum und Mangoeis
- Schokoladen-Vanilleterrine mit Sauerkirschen
- Bayerische Krenn mit frischen Früchten
- Schokoladenparfait auf Eierlikörschaum
- Creme Brulee auf Kirschen in Soße und Vanilleschaum
- Apfelstrudel auf Vanillesoße und Vanilleeis
- Rote Grütze mit Vanilleeis
- Kaffeecrème mit heißen Himbeeren
- Kokosparfait auf Himbeermark
- Zwetschgen-Eis in Zimtkruste auf warmen Williamsbirnenkompott
- Joghurtsahneparfait mit frischen Feigen
- Mousse von weißer Schokolade mit Mokkasoe
- Zimteis mit Honigkirschen
- Rotweincrème mit Orangensalat
- Joghurtcrème mit frischen Erdbeeren
- Nougathonigparfait auf Schokoladensoße und Hippensplitter
- Mousse vom Bratapfel mit frischem Obstsalat
- Dessertvariation: Parfait, Mousse und Fruchtstülze auf Soßenspiegel und Gebäck

*Frische Früchte, Gemüse oder Pilze gibt es je nach Saison und nach Absprache.
Den Menüpreis erhalten Sie auf Anfrage von unserem Küchenchef.*

- Kreative, leichte Landhausküche -



Unser „All Inclusive“ Packet

Unsere All inklusive Pauschale enthält folgende Leistungen:

- Raumbereitstellung
- Tischdekoration ohne Gestecke
- Menükarten
- Aperitif mit Fingerfood
- Getränke laut Angebot
- Buffet oder Menü laut Angebot

€ 47,50

- Preis pro Person -

Beginn ab 18.00 Uhr

- Ohne zeitliche Begrenzung -

Unser Büffetvorschlag

Vorspeisen

Parmaschinken mit Cantaloupmelone
Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse
Hausgemachte Wurstsorten
Fingerfoodvariation
Gefüllte Eier und Bouletten
Gemischtes Antipasti
~
Bunter Brotkorb
~
Kleines Salatbuffet

Warme Gerichte

Porchetta
Schweinerücken am Knochen mit
Knoblauch gespickt und Kräuterfond
~
Putengulasch
mit Paprika und Chili
~
Marinierte Rinderhüftsteaks
auf geschmorten roten Zwiebeln
~
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin
provenzalische Gemüsepfanne, Speckbohnen

Suppen

Perlhuhnkraftbrühe
mit Gemüseperlen und Maultaschen
~
Karottensamtuppe
mit Flusskrebsfleisch

Aus der Patisserie

Französische Käseauswahl
~
Krem Brulee
Tiramisu
Weißes Schokoladenmousse
Beerengrütze und bayerische Krem im Glas
Frischer Obstsalat
Biskuitrolle mit Erdbeermousse

**Folgende Getränke unsere Getränkekarte
beinhalten unsere Pauschalen, soweit nicht anders beschrieben !**

- Aperitif mit Sekt und Orangensaft
- Drei Weine nach Absprache
- Alle alkoholfreien Getränke
- Alle Biersorten

- *Kreative, leichte Landhausküche* -