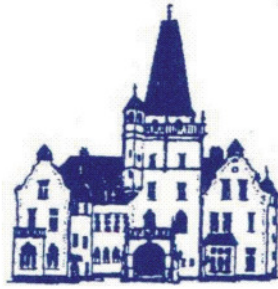


Hotel Schloß Tremsbüttel

Menüvorschläge

für 15 bis 120 Personen

- 2012 -



Hotel Schloß Tremsbüttel

Menügestaltung

Stellen Sie sich Ihr individuelles Wunschmenü zusammen. Nachfolgend erhalten Sie eine Auswahl unserer Menükomponenten, aus der Sie ganz Ihrem Geschmack entsprechend Ihr persönliches Menü kreieren können. Gern stehen wir Ihnen jederzeit bei der Zusammenstellung der Speisenfolge beratend zur Seite.

Je nach Wahl des Menüs kalkulieren Sie bitte folgende Kosten:

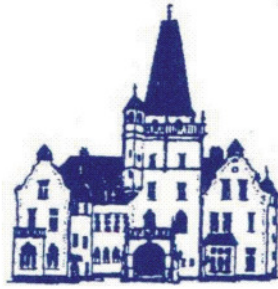
3-Gang - Menü € 42,00-45,00 pro Person

4-Gang - Menü € 48,00-55,00 pro Person

5-Gang - Menü € 64,00 pro Person

6-Gang - Menü € 72,00 pro Person

Aufgrund eventueller saisonaler Veränderungen behält sich unser Küchenchef vor, die Preise gegebenenfalls dem Marktgeschehen anzupassen.



Hotel Schloß Tremsbüttel

Vorspeisen

Gebratene Scampi auf Glasnudelsalat mit frischem Koreander

* * *

Marinierte Flußkrebsschwänze mit Kräuterschmand
und Ratatouillesalat

* * *

Warm geräucherter Pfefferlachs
auf asiatischem Rohkostsalat mit Sesam und Koriander

* * *

Carpaccio vom Bebenseer Galloway Rind
mit Balsamico, Pommery-Senf und Pinienkernen

* * *

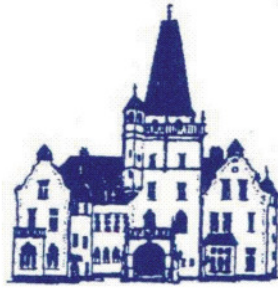
Scheiben von der heiß geräucherten Entenbrust
auf Champagner-Linsen und Mangocoulis

* * *

Panzanella,
italienischer Tomaten-Brotsalat, mit Mozzarella,
frischem Basilikum und Serano Schinken
auch vegetarisch möglich

* * *

Gemischte Blattsalate der Saison mit gebratenen Pilzen
Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan
vegetarisch



Hotel Schloß Tremsbüttel

Suppen

Tomatenessenz mit Perlhuhnfilet und Basilikum

* * *

Apfel-Sellerie-Suppe mit Büsumer Krabben

* * *

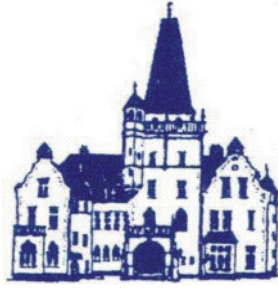
Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

* * *

Kokos-Zitronengrassuppe mit Scampispiß

* * *

Klassische Hochzeitssuppe mit Flädle, Grießklösschen,
Tafelspitz, Champignons und Gemüsestreifen



Hotel Schloß Tremsbüttel

Zwischengerichte

Seeteufelbäckchen mit Pancetta und Schmorgurken

* * *

Scampikrusteln auf Safranrisotto

* * *

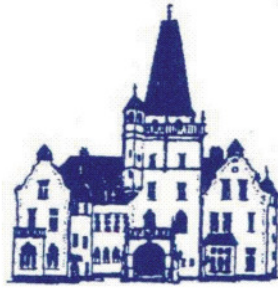
Anti-Pasti-Strudel mit Oliventapenade und Pesto
vegetarisch

* * *

Kompott von der Entenkeule mit Gemüse-Cous-Cous

* * *

Tagliatelle mit Flusskrebse, Zitronensauce und Zuckerschoten



Hotel Schloß Tremsbüttel

Sorbets

mit Sekt „Schloß Tremsbüttel“ aufgefüllt

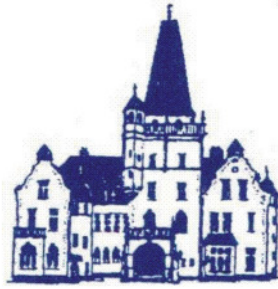
Cassis - Sorbet

* * *

Mango - Passionsfruchtsorbet

* * *

Zwergorangensorbet mit Campari



Hotel Schloß Tremsbüttel

Hauptgänge

Kalbsrücken in Morchelrahmsauce mit
Möhren und Dauphine Kartoffeln

* * *

Gebratene Perlhuhnbrust mit Oliventapenade
auf gebratenem grünen Spargel und Gnocchi

* * *

Entenbrust „Tremsbüttel“ in Cassisjus
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

* * *

Kalbsbäckchen mit Püree von weißen Zwiebeln
und Kartoffelstampf
(+ € 2,50)

* * *

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus
mit Ratatouille und römischen Nocken

* * *

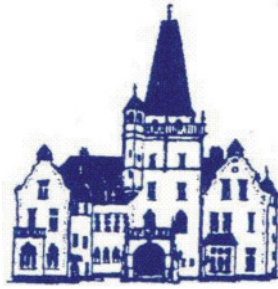
Schollenröllchen gefüllt mit Räucherlachs
auf Mangold und Safranschaum mit Butterkartoffeln

* * *

Filet vom Loup de mer in Zitronen-Kapernbutter gebraten
mit Fenchelgemüse und Ofenkartoffeln

* * *

Frischkäseravioli mit Tomatensugo, Pinienkernen, getrockneten Tomaten
und Lauchzwiebeln in Balsamico



Hotel Schloß Tremsbüttel

Desserts

Amarula-Schokoeis mit Cookies in Vanillesahne

* * *

Schokoladenvariation:
Weiße Schoko-Crème Brûlée, Felchlin Schokomousse und Schoko-Trüffel-Eis

* * *

Apfeltarte Tartin mit Vanilleeis und Calvadoszabaione

* * *

Karamellisiertes Limonenparfait auf Caipirinha-Gelee

* * *

Grand Marnier Parfait mit Krokant und Mangomark

* * *

Panna Cotta mit Beerengrütze

* * *

Holsteiner oder französische Käseauswahl vom Brett
mit Trauben und Feigensenf