



Menü- und Büffetvorschläge

(ab 20 Personen, Preise pro Person)

Prieser Strand 4 in 24159 Kiel - Friedrichsort

Telefon: 0431 / 39 96 90

e-mail: info@hotel-kielerfoerde.de

www.hotel-kielerfoerde.de

Vorspeisen

Eismeergarnelen auf Salat mit Kräuterrahm und Baguette	6,50 €
Apfel-Lauch-Salat mit Garnelen	7,90 €
Melonenkugeln in Portwein mit Serranoschinken und Grissini	7,90 €
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Baguette	8,50 €
Frischer Nordsee-Krabbencocktail mit Toast	8,90 €

Suppen

Champignonsuppe mit Fleischbällchen und Sahnehaube	4,90 €
Dithmarscher Hochzeitssuppe mit Fleisch- und Schwemmklobßchen	4,90 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto (vegetarisch)	5,50 €
Brokkolisuppe mit Mandelblättern	5,50 €
Consommé von frischen Tomaten mit Schwemmklobßchen und Tomatenconcassé	5,90 €
Käse-Lauchsuppe mit Croutons	5,50 €
Spargelcremesuppe mit Fleischbällchen (saisonbedingt)	5,90 €
Bärlauchsuppe mit Nordseekrabben	6,50 €
Krabbensuppe mit Dill und Sahnehaube	6,90 €
Mediterrane Gemüsesuppe mit Parmaschinkenstreifen	6,50 €
Steinpilzsuppe mit frischem Schnittlauch	6,90 €
Hummersuppe mit Crème fraîche	6,90 €

Hauptgerichte

Gespickter Rinder- und Schweinebraten

mit Rahmsauce, Champignons, Erbsen und Wurzeln, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln und Krokette

17,90 €

Schweinefilet

mit Champignons à la crème, Bratensauce, Mandelbrokkoli, Tomaten-Zucchini Gemüse, Gratinkartoffeln und Krokette

18,90 €

Kalbsbraten

mit Kräutersauce, Champignons, Blumenkohl „polnisch“, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Petersilienkartoffeln und Krokette

21,50 €

Kleine Hähnchenbrust- und Rumpsteaks

mit Pfefferrahmsauce, Sc. Béarnaise, buntem Gemüse (Paprika, Zucchini, Mais, Champignons), Brokkoli, Grilltomate, Kartoffelspalten und Gratinkartoffeln

21,50 €

Medaillons „Kielwasser“

Rinderfilet und Truthahnbrustfilet im Eimantel gebraten, mit Champignons, Grilltomate, Sc. Hollandaise, Cognacsauce, Gemüse der Saison, Petersilienkartoffeln u. Karokette

24,50 €

„Friedrichsorter - Medaillons“

Lammfilet und Schweinefilet, frische Champignons mit Zwiebeln, Kräutersauce, Sc. Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Erbsen und Wurzeln, Gratinkartoffeln und Petersilienkartoffeln

23,50 €

Entenbrustbraten *für den Zeitraum September - Dezember*

mit Orangensauce, Apfelscheibe mit gefüllter Aprikosenhälfte, Mandelrosenkohl, Apfelrotkohl, Herzoginkartoffeln und Butterkartoffeln

24,50 €

Hirschbraten „Hubertus“ *für den Zeitraum September - Dezember*

mit Wacholderrahmsauce, Mischpilzen, gefüllter Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Apfelrotkohl, glasierten Weintrauben, Krokette und Petersilienkartoffeln

23,50 €

Wildschweinbraten *für den Zeitraum September - Dezember*

mit Rotweinsauce, Pfifferlingen in Butter geschwenkt, gefülltem Pfirsich, Rotkohl, Rosenkohl mit Speckstippe, Kartoffelklößen und Krokette

26,50 €

Medaillons vom Hirschrücken *für den Zeitraum September - Dezember*

mit Mischpilzen à la crème, Wildpfeffersauce, Apfelrotkohl, Bohnen im Speckmantel, Preiselbeerbirne, Krokette und Petersilienkartoffeln

29,50 €

Desserts

Rote Grütze mit Joghurt-Himbeereis, Eierlikör und Sahne	4,90 €
Zitronensahnecreme auf Johannisbeergrütze	5,20 €
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen und Sahne	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €
Champagner-Trüffel-Eis auf gemischten Waldfrüchten mit Sahne	6,50 €
Pfirsich Melba Vanilleeis mit halber Pfirsichfrucht, dazu Erdbeersauce	6,20 €
Birne Helene Vanilleeis mit halber Birnenfrucht, dazu warme Schokoladensauce	6,20 €
Panna Cotta auf Himbeermark mit frischen Früchten	6,90 €
Zweierlei Mousse au chocolat , mit Früchten ausgarniert ***	7,50 €
Gebackene Pförtchen mit Vanilleeis auf aromatisierten Kirschen***	6,90 €
Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait mit frischen Orangenfilets ***	7,50 €
Frische Babyananas mit Obstsalat gefüllt, dazu Erdbeereis***	7,50 €
Nuss-Crêpes gefüllt mit Champagner-Trüffel-Eis und Schokoladensauce ***	8,60 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeer, Sahne und Erdbeersauce (saisonbedingt)	6,90 €

Büffet

1 Holsteiner Bratkartoffel-Büffet

Hausgemachtes Sauerfleisch,
gemischte Bratenplatte, Frikadellen
Roastbeef „rosa“ gebraten

Räucherlachs, Nordseekrabben
eingelegte Bratheringe, Rollmöpfe
Matjes nach Hausfrauenart
Salatplatte
Saucen: Remouladen, Curry, Honig-Senf-Dill, Cocktail
warmes Shrimps-Rührei
Goldgelbe Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Rote Grütze mit Eierlikör-Vanillesauce

28,90€

2 Schleswig-Holstein

Tomaten-Basilikumsuppe

Kalt:

Graved Lachs, Forellenfilets auf Rührei, Pfeffermakrele,
Kieler Sprotten, Krabbensalat, zarte Matjesfilets

Salatplatte, Geflügelsalat, Tomate & Mozzarella

Katenschinken, Spargelspitzen mit Kochschinken, Puten- und
Schweinemedallions, gefüllte Eier, frisches Mett, Putensauerfleisch

Warm:

Kasseler im Blätterteig mit Burgundersauce, Gemüseplatte
und Gratinkartoffeln

Feine Käseauswahl mit Weintrauben

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

diverse Saucen, gemischte Partybrötchen, Schwarz- und Mischbrot,
Butter

34,50 €

3 Kielwasser: Feinschmecker-Büffet

Steinpilzcremesuppe mit frischem Schnittlauch

Kalt:

Lachsforelle im Ganzen geräuchert,

Aalfilet auf Kräuterrührei, geräucherter Heilbutt und Lachsschnecken,
gefüllte Eier, Nordseekrabbensalat, Apfel-Lauch-Salat mit Garnelen

Hirschrücken am Stück mit gefüllter Preiselbeerbirne,

Melonenkugeln mit Parmaschinken,

rosa gebratene Entenbrust auf Waldorfsalat,

Roastbeef mit Remouladensauce, Tomate & Mozzarella, Salatplatte

Warm:

Truthahn- und Schweinefiletmedaillons auf tomatisierten Nudeln,

Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Zwiebeln & Champignons in Rahm, dazu Gemüsereis
gedünstetes Ostseelachsfilet auf Spinat, dazu Dill-Bechamelkartoffeln

Käseplatte mit Weintrauben & Ananas

Zitronensahnecreme

Stracciatellamousse

Frische Obstplatte

diverse Saucen, Brotsorten und eine Butterrose

39,90 €