

Höpershof

RESTAURANT

DIE KÜCHE IM HÔ

Für jede Veranstaltung das passende Menü oder Buffet: Küchenchef Christian Fritsch kreiert mit seinem Team abwechslungsreiche, saisonale Gerichte und modern interpretierte Klassiker.

Hierbei gehen wir besonders gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein – als Grundlage für Ihre Ideen folgen einige Beispielenüs.

MENÜ 01

VORSPEISE

Vorspeise am Tisch serviert

Schwarzwurzelcremesuppe mit buntem Gemüse und Garnelen

HAUPTGANG

Hauptgang am Tisch serviert

*Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten
an Zucchini-Paprikagemüse,
Kartoffelpüree und Jus*

DESSERT

Dessert am Tisch serviert

Erdbeer-Rhabarberküchlein an Vanilleschaum

— 29 50 p.P. in Euro —

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass der genannte Menü-Preis von der Personenanzahl, dem Veranstaltungsdatum und weiteren Faktoren abhängt. Dieses Beispiel-Menü soll Ihnen eine mögliche Variante aufzeigen und inspirieren. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

MENÜ 02

VORSPEISE

Vorspeisenvariationen am Tisch serviert

*Kokos-Currysuppe mit Wok-Gemüse in der Espressotasse
Caipirinha-Lachs auf Feldsalat und Limonendressing
Caesar's Salad mit Brotchip*

HAUPTGANG

Hauptgänge am Tisch serviert

*Gebrautes Schweinefilet im Lardospeckmantel an buntem Gemüse
Trüffel-Risotto, Bandnudeln und Sauce werden extra auf dem Tisch eingesetzt*

DESSERT

Dessertvariationen am Tisch serviert

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
an Eis von der gebrannten Mandel*

— 39 50 p.P. in Euro —

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass der genannte Menü-Preis von der Personenanzahl, dem Veranstaltungsdatum und weiteren Faktoren abhängt. Dieses Beispiel-Menü soll Ihnen eine mögliche Variante aufzeigen und inspirieren. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

MENÜ 03

VORSPEISE

Vorspeisen am Tisch serviert

*Wildkräutersalat an Himbeerdressing, gebratenen Garnelen und Crostini
dazu reichen wir verschiedene Brotsorten, gesalzene Butter und Kräutercreme*

Hochzeitsuppe „klassisch“ mit knackigem Gemüse, Klößchen, Eierstich

HAUPTGANG

Hauptgang am Tisch serviert

Gebratenes Rinderfilet auf buntem Gemüse z. B. Zuckerschoten, Kirschtomaten und Zucchini

– Alternativ –

*Kabeljaufilet auf buntem Gemüse z. B. Zuckerschoten, Kirschtomaten und Zucchini
und Kartoffel-Gratin, Rosmarinkartoffeln, Sauce werden extra eingesetzt*

DESSERT

Dessert am Tisch serviert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Kleine Crème brûlée

Himbeereis mit Knallbrause

— 49 50 p.P. in Euro —

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass der genannte Menü-Preis von der Personenanzahl, dem Veranstaltungsdatum und weiteren Faktoren abhängt. Dieses Beispiel-Menü soll Ihnen eine mögliche Variante aufzeigen und inspirieren. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

MENÜ 04

VORSPEISE

Variation von Wildlachs und Garnele

Tatar vom Wildlachs

Lachsfilet im Nori-Blatt geräuchert

Praline von der Garnele

ZWISCHENGÄNGE

Consommé von der Ente

mit Ragout im Knuspermantel und buntem Gemüse

Sorbet Hô

Birnen-Sorbet mit Orangenfilets und Knallbrause

HAUPTGANG

Gebratenes Steinbutt-Filet

auf Safran-Risotto, Babyspinat und Krustentierschaum

Röllchen vom Spanferkelrücken

*auf getrüffeltem Steckrübenpüree, Cranberrys
und Thymian-Honig-Jus*

DESSERT

Dessertvariation von

Glühweingelee / Champagnerschaum / Cafécreme und Lollipop

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass der genannte Menü-Preis von der Personenanzahl, dem Veranstaltungsdatum und weiteren Faktoren abhängt. Dieses Beispiel-Menü soll Ihnen eine mögliche Variante aufzeigen und inspirieren. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

BUFFET

VORSPEISE

Vitello Tonnato

Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch und Kapernsauce

Carpaccio

vom Rind mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Caesar's Salad

mit Kirschtomate und Brotchips

Antipasti

Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons & Austernpilze

Rucola-Erdbeer-Salat

mit karamellisiertem Ziegenkäse

dazu Brotauswahl

und Dips

SUPPE

Kürbissüppchen

mit Crémé-Fraiche-Haube und Kürbiskernöl

dazu Baguette und zweierlei Dip's

- am Platz serviert -

HAUPTGANG

Kabeljaufilet

an Limonen-Sauce auf Spitzkohl-Gemüse

Rinderschmorbraten

Sous vide gegarter Rinderschmorbraten mit kräftiger Jus auf Bohnengemüse

Maispoularde

auf der Haut gebraten mit Paprika-Zucchini-Gemüse

Gnocchi-Pfanne

mit knackigem Gemüse und Paprika-Chilisugo

Feine gebutterte Tagliatelle,
sowie eine Auswahl an Marktgemüse

DESSERT

Obstsalat mit Vanille-Espuma

mit und ohne Cointreau

Walnuss-Schokoküchlein

mit Karamell

Erdbeersorbet

— 49⁵⁰ p.P. in Euro —

Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass der genannte Menü-Preis von der Personenanzahl, dem Veranstaltungsdatum und weiteren Faktoren abhängt. Dieses Beispiel-Menü soll Ihnen eine mögliche Variante aufzeigen und inspirieren. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.

MITTERNACHTSSNACK

– Bereitstellung jeweils zu 50 % –

Pikante Currywurst und Käseauswahl mit Feigensenf und ofenfrischem Baguette

— 7 50 p.P. in Euro —

GETRÄNKEPAUSCHALE

ALKOHOLISCH

Prosecco/ Weisswein / Roséwein / Rotwein

Fassbier – Herrenhäuser

Flaschenbier – Herrenhäuser Hefeweizen

Digestif–Auswahl 3 Sorten

Ramazotti, Aversa, William's-Birne, Kirschwasser, Zwetschgengeist, Grappa, Ouzo, Baileys

ALKOHOLFREI

Flaschenbier alkoholfrei

alkoholfreies Hefeweizen, Beck's Blue

Alkoholfreier Sekt, alkoholfreie Fruchtcocktails

Spritzig

Mineralwasser (mit und ohne Co²), Coca Cola, Fanta, Sprite, Fruchtsäfte

Coca Cola Zero & Bitter Lemon

Kaffee und Tee

Filterkaffe, Espresso, Cappuccino, verschiedene Sorten Tee

— 42 50 p.P. in Euro —

Höpershof

RESTAURANT

APPETIT BEKOMMEN?

Gerne planen wir Ihren Event mit Ihnen. Neben der bereits im Speise-Preis enthaltenen Raummiete sind auch Getränkepauschalen möglich – kontaktieren Sie uns hierzu einfach.

Wir sehen uns im Hô!

A Am Husalsberg 1, 30900 Wedemark
T 05130 58 64 290 **W** www.das-ho.de
E willkommen@restaurant-hoepershof.de