

HOTEL-RESTAURANT H.PERL
Am Berggarten 2
31535 Neustadt/Otternhagen
Tel.: 05032/954950
Fax : 05032/9549555

www.hotel-perl.de

info@hotel-perl.de

Zum Empfang

Fingerfood (Appetithäppchen, Snacks und an kleinen
Spießen servierte Speisen, die zum Empfang serviert
werden.) **2,40 Euro pro Stück**

Vorspeisen

Jahreszeitliche Blattsalate mit Aceto Balsamicocreme, **5,50 Euro**
Pinienkernen und Kräutercroutons

Salatteller „Victoria“ **6,90 Euro**
knackige Salate der Saison mit Sprossen
und gebratenen Putenbruststreifen

Schiffchen von der Cavallonmelone **7,40 Euro**
mit Serranoschinken, Mozzarellakugeln, Salatbouquet

Carpaccio vom Black Angus Beef **9,90 Euro**
Schnittlauch-Tomatenvinaigrette und frisch
gehobeltem Parmesan

Italienisches Antipastivergnügen **9,40 Euro**
Entenbrust, Parmaschinken und Carpaccio

Caipirinha-Lachs auf Kartoffelrösti **8,80 Euro**
mit creme fraiche und Ketakaviar

kalt geräucherte Entenbrustscheiben **7,90 Euro**
Salatbouquet, zweierlei Melonenkugeln, Cumberlandsauce

Vorspeisenkomposition „Bornholm“ **9,50 Euro**
mit Nordseekrabben, Graved Lachs, geräucherter Forelle
und Preiselbeersahne

(Zu den Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter)

-Preisänderungen vorbehalten-

Suppen

| | | |
|---|----------------|------------------|
| Hühnerkraftbrühe „Royal“ | Terrine | 5,20 Euro |
| mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen | Tasse | 4,80 Euro |
| Klare Tomatenconsommé | | 5,00 Euro |
| mit Kräuterroulade | | |
| Schaumsüppchen von Steinpilzen | | 5,20 Euro |
| mit Sahnehaube und Croutons | | |
| Kartoffel-Lauchcreme | | 5,50 Euro |
| mit Lachsstreifen | | |
| Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen | | 5,20 Euro |
| mit Basilikumcroutons | | |
| Essenz von Ochenschwanz | | 5,00 Euro |
| mit Sherry und Chesterstange | | |

Zwischengerichte

| | |
|---|------------------|
| Scampispiß Mediterrane Art | 9,40 Euro |
| mit kandierten Tomaten und Steinpilzen auf Linguine | |
| Zanderfilet mit Gemüsepesto gratiniert | 8,20 Euro |
| Safranschaum und Basmatireis | |
| Blätterteigpastete | 8,50 Euro |
| gefüllt mit feinem Geflügelragout | |
| Frikassee vom Huhn | 9,50 Euro |
| mit Spargel und Pilzen, Butterreis, Salatplatte | |

-Preisänderungen vorbehalten-

Sorbets

... und vor dem Hauptgericht...

| | |
|-------------------|------------------|
| Mango | 3,50 Euro |
| Champagner | 3,50 Euro |
| Himbeeren | 3,50 Euro |

Hauptgerichte

| | |
|--|-------------------|
| Schweinemedallions im Schinkenmantel mit Sauce Cafe de Paris und Hähnchenbrustfilets Napoli mit Tomatenpesto und Bel Paese gratiniert, Champignons Gemüse des Marktes, Kroketten, Spätzle | 18,50 Euro |
| „Grillplatte a la Maison“ Rinderfilets vom Black Angus mit Kräuterkruste Medallions vom Jungschweinsfilet , Rahmchampignons grüne Pfeffersauce, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin | 23,50 Euro |
| Niedersächsische Wildschweinskeule Holundersauce, gebackene Mandelbirne, Pfifferlinge Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten | 22,50 Euro |
| „Duett vom Black Angus Beef“ Tournedos und Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet Sc. Bearnaise, Balsamicojus, gefüllte Ofentomaten erlesene Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kroketten | 27,50 Euro |
| Hirschkalbsbraten „Försterin“ und kleine Schnitzel vom Schweinelachs Pfifferlinge, Pfirsich mit Preiselbeeren, Gemüse, Rotkohl Kroketten, Salzkartoffeln | 20,90 Euro |
| „Dreierlei von Medallions“ Filets vom Hirschrücken mit Pfifferlingskruste Truthahn in Mandeln, bardierte Schweinemedallions gefüllte Mandelbirne, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln Kroketten, Kartoffelgratin | 21,50 Euro |

„Variation vom Deisterreh“ **27,50 Euro**
Medaillons vom Rehrücken unter der Pilzkruste
und Rehbraten in Cassissauce
gebackene Williamsbirne mit Preiselbeeren, Bohnenbouquets
Brüsseler Röschen, Kartoffelvariation

Zweierlei vom Kalbsfilet „Thronfolger Art“ **27,90 Euro**
badierte Medaillons und Tranchen, umlegt mit
gefüllten Tomaten, Morchelrahmsauce, Sc.Bearnaise
Marktgemüse, Kartoffel-Lauchgratin, Rosmarinkartoffeln

Gebratene Barbarie Entenbrust mit Kirschsauce **19,90 Euro**
Schweinefilets mit Thymiankruste, Champignons
Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten

Hirschkalbsbraten „Försterin“ und **19,60 Euro**
Schweinelendchen „Cafe de Paris“
Pfifferlinge, Rotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln
Kroketten

Menü – Auszüge Desserts

Salat von Früchten der Saison **7,50 Euro**
mit ihren Pürees und Vanilleeis

Rote Grütze mit Vanilleeis **6,00 Euro**

½ Ananas gefüllt mit Obstsalat **8,50 Euro**
und Vanilleeis, Grand Marnier

Herrenpudding **7,00 Euro**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen **6,90 Euro**
oder Schokoladensauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren **7,40 Euro**
und einer Cremespeise Ihrer Wahl:

Moccacreme, Schokoladencreme, Zitronencreme, Erdbeercreme

Mousse von zweierlei Schokolade **8,20 Euro**
mit Himbeer- und Aprikosenmark

Dessertvariation „Perl“ **8,90 Euro**

ITALIENISCHES BÜFFET

(ab 20 Personen)

Variationen von Krustentieren
Garnelen im Kartoffelmantel
Blacktiger-shrimps
Riesengarnelen, Sauce Aioli
Scampispißchen auf Schnittlauch mit Ketakaviar
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und gehobeltem Parmesan
Roastbeef in der Pfefferkruste
Frutti de Mare
Büffelmozzarella mit Tomaten, Mango und Basilikum
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Parmaschinken mit Melone
geräucherte Entenbrustscheiben, Cumberlandsauce
Trilogie von Räucherfischen
Diverse Antipasti , Käseauswahl

mit 2 warmen Gerichten zur Auswahl
pro Person 38,00 Euro

mit 3 warmen Gerichten zur Auswahl
pro Person 42,90 Euro

warme Gerichte:

Schweinemedallions mit Pesto und Parmesan gratiniert
Saltimbocca (Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt)
Lammkarree unter der Kräuterkruste
Rotbarbenfilets auf Blattspinat mit kandierten Tomaten
Piccata vom Truthahn a la Milanaise mit Tomaten-Champignonsauce
Maispouardenbrust "Supreme"
Medallions vom Hirschrücken
Scampispiße und Jacobsmuscheln mit Pennenudeln Pesto - Oliven

Tiramisù
Amarettinicareme
frischer Obstsalat

Eis

-Preisänderungen vorbehalten-

BÜFFETS ab 20 Personen

KALTES BÜFFET 1 :

25,90 Euro

Cocktail von Grönländer Crevetten
Katenschinken mit Honigmelone, Putenmedaillons in Mandeln
Schweinemedillons garniert mit Gemüse
Kleine Schnitzel „Florida“, gefüllte Eier
Gebratene Mettbällchen, Schinkenröllchen
Geräucherte Forellenfilets
Lachs mit Dillsenfauce, Matjes mit Sahnemeerrettich
Käseauswahl, Brotauswahl
diverse Salate mit Dressing, Rote Grütze

+ 2 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

29,90 Euro

+ 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

32,90 Euro

KALTES BÜFFET 2 :

29,90 Euro

Tomaten mit Mozzarella
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Krabbencocktail, Riesengarnelen auf Schnittlauchsauce
Entenbrust mit Cumberlandsauce, Roastbeef in der Pfefferkruste
Hirschrücken mit gefüllten Williamsbirnen
Truthahnfilets mit Pfirsichen und Käsecreme
Medaillons vom Schweinefilet „Gärtnerin“
Forelle mit Sahnemeerrettich und Ketakaviar
Variationen vom Lachs:
Rauchlachs, Gravedlachs und Stremelchen mit verschiedenen Garnituren
Internationale Käseauswahl, Brotauswahl, verschiedene Salate mit Dressing
Dessertvariationen (Cremespeise, Obstsalat, Rote Grütze, Eis)

+ 2 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

34,90 Euro

+ 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

37,90 Euro

Warme Gerichte zur Auswahl

- Hähnchenbrust „Napoli“ mit Tomatenpesto und Käse gratiniert
- Schweinelendchen Cafe de Paris
- Hirschkalbsbraten Försterin Art
- Wildrahmgulasch mit Pilzen und Spätzle
- Zanderfilet auf der Haut gebraten, Safransauce
- Lachsmedaillon
- Schweinefiletspitzen Madras mit Ananas und Äpfeln in Curryrahm
- Schweinemedillons mit Kräuterkruste
- kleine Schnitzel in Parmesanhülle

Gegen Aufpreis von 5,00 Euro pro Person :

- rosa gebratenes Roastbeef , grüne Pfeffercreme
- Entenbrust in Kirschsauce

Gegen Aufpreis von 7,00 Euro pro Person :

- Lammkarree mit Kruste und Rosmarinjus
- Rinderfilet rosa gebraten, Pfeffersauce

-Preisänderungen vorbehalten-

Canapees

| garnierte Schnittchen belegt mit: | pro Stück |
|--|------------------|
| • Rauchlachs | 3,20 Euro |
| • Gravedlachs | 3,20 Euro |
| • Matjesfilet | 2,90 Euro |
| • Forellenfilet | 2,90 Euro |
| • Roher Schinken | 2,90 Euro |
| • Roastbeef | 3,50 Euro |
| • Schweinebraten | 2,80 Euro |
| • Schweinemedailon | 3,50 Euro |
| • Putenmedailon | 3,40 Euro |
| • Entenbrustscheiben | 3,40 Euro |
| • Frischkäse | 2,90 Euro |
| • Camembert | 2,60 Euro |
| • Butterkäse | 2,60 Euro |
| • Schinkenröllchen | 2,90 Euro |
| • kleine Schnitzel | 3,20 Euro |
| • gemischte Canapees | 3,20 Euro |

zur Mitternacht

| | |
|----------------------------|------------------|
| Currywurst mit Brot | 6,50 Euro |
|----------------------------|------------------|

-Preisänderungen vorbehalten-

H. Perl Hotel-Restaurant

Margitta Grodzki GmbH, Am Berggarten 2, 31535 Neustadt / OT Otternhagen

Telefon : 05032 – 954950 Fax : 05032 - 9549555

www. hotel – perl.de ** info @ hotel - perl.de

Verehrte Gäste,

wenn man guten Service als inklusiv sieht, ist es doch interessant zu wissen was alles inklusiv ist und welche Serviceleistungen Sie erwarten...

- **Kinder bis 3 Jahre sind ohne Berechnung**
- **Kinder von 3-10 Jahren berechnen wir zum halben Preis**
- **Musiker werden voll berechnet**
- **(Sollten die Kinder trotz ihres Alters eine ganze Suppe, Zwischengericht oder andere Speise verzehren, so wird der volle Preis berechnet.)**
- **es entstehen für Sie keine Gema- Gebühren**
- **es entsteht für Sie keine zusätzliche Raummiete**

Gerne stehen wir Ihnen mit fachlicher Kompetenz und Beratung beim Planen Ihrer Veranstaltung zur Verfügung...

- **Blumengestecke nach Absprache**
- **Anfertigung von Menükarten (2,50 € pro Menükarte)**
- **Stuhlhussen (weiß) 4,00 € pro Stück**

Selbstverständlich können Sie auch Ihren Kuchen selbst mitbringen...

für das Kaltstellen, die Aufbereitung des Kuchens sowie den Service berechnen wir Ihnen:

- **bis 30 Personen 1,50 € pro Person**
- **ab 30 Personen 1,30 € pro Person**

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig (mind. 2-3 Wochen vor der Veranstaltung) einen Besprechungstermin für Ihre Veranstaltung.

Sollten weniger Gäste, als zuvor angemeldet an Ihrer Veranstaltung teilnehmen, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir die Personenanzahl berechnen müssen, welche uns 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegt.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unseren Vorschlägen überzeugen konnten und freuen uns, Sie bald als Gast in unserem Haus begrüßen zu dürfen.