

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,
Pinienkernen und Kräutercroutons **6,80 Euro**

Salatteller „Victoria“ **7,80 Euro**
knackige Salate der Saison mit Sprossen
und gebratenen Putenbruststreifen

Schiffchen von der Cavallonmelone **7,90 Euro**
mit Serranoschinken, Mozzarellakugeln, Salatbouquet

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

Italienisches Antipastivergnügen **9,80 Euro**
Entenbrust, Parmaschinken und Carpaccio

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

kalt geräucherte Entenbrustscheiben **8,20 Euro**
Salatbouquet, zweierlei Melonenkugeln, Cumberlandsauce

Vorspeisenkomposition „Bornholm“ **9,80 Euro**
mit Nordseekrabben, Graved Lachs, geräucherter Forelle
und Preiselbeersahne

(Zu den Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter)

-Preisänderungen vorbehalten-

Suppen

Hühnerkraftbrühe „Royal“	Terrine	6,50 Euro
mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen	Tasse	5,80 Euro
Klare Tomatenconsommé		5,80 Euro
mit Kräuterroulade		
Schaumsüppchen von Steinpilzen		6,00 Euro
mit Sahnehaube und Croutons		
Kartoffel-Lauchcreme		6,00 Euro
mit Lachsstreifen		
Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen		6,00 Euro
mit Basilikumcroutons		
Cremiges Brokkolisüppchen		6,00 Euro
mit Kokosmilch und Sahnehaube		

Zwischengerichte

Spieß von der argentinischen Rotgarnele	9,40 Euro
mit kandierten Tomaten und Steinpilzsauce auf Linguine	
Zanderfilet mit Gemüsepesto gratiniert	8,50 Euro
Safranschaum und Basmatireis	
Blätterteigpastete	8,50 Euro
gefüllt mit feinem Geflügelragout	
Putenmedaillon	9,00 Euro
mit Currysauce, Basmatireis	

-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	22,00 Euro
„Grillplatte a la Maison“ Rinderfilets vom Black Angus mit Kräuterkruste Medallions vom Jungschweinsfilet , Rahmchampignons grüne Pfeffersauce, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln	29,40 Euro
Niedersächsische Wildschweinskeule Holundersauce, gebackene Mandelbirne, Pfifferlinge Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten	24,00 Euro
„Duett vom Black Angus Beef“ Tournedos und Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet Sc. Bearnaise, Balsamicojus, gefüllte Ofentomaten erlesene Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kroketten	30,40 Euro
Rindersaftbraten in Burgundersauce und kleine Schnitzel vom Schweinelachs Cremechampignons, Gemüse, Rotkohl Kroketten, Salzkartoffeln	23,50 Euro
„Dreierlei auf großer Platte“ Hirschkalbsbraten, Truthahn in Mandeln, bardierte Schweinemedallions gefüllte Mandelbirne, Pfifferlinge, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln Kroketten, Kartoffelgratin	26,50 Euro

„Variation vom Deisterreh“ Medaillons vom Rehrücken unter der Pilzkruste und Rehbraten in Cassissauce gebackene Williamsbirne mit Preiselbeeren, Bohnenbouquets Brüsseler Röschen, Kartoffelvariation	31,00 Euro
Zweierlei vom Kalbsfilet „Thronfolger Art“ badierte Medaillons und Tranchen , umlegt mit gefüllten Tomaten, Morchelrahmsauce, Sc.Bearnaise Marktgemüse, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln	31,50 Euro
Gebratene Barbarie Entenbrust mit Kirschsauce Schweinefilets mit Thymiankruste , Champignons Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten	24,40 Euro
Hirschkalbsbraten „Försterin“ und Schweinelendchen „Cafe de Paris“ Pffifferlinge, Rotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln Kroketten	24,50 Euro

Menü – Auszüge Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis	6,50 Euro
½ Ananas gefüllt mit Obstsalat und Vanilleeis , Grand Marnier	8,90 Euro
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Schattenmorellen <u>oder</u> Schokoladensauce	7,90 Euro
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und <u>einer</u> Cremespeise Ihrer Wahl: Schokoladencreme, Zitronencreme, Erdbeercreme	8,40 Euro
Mousse von zweierlei Schokolade mit Himbeer- und Aprikosenmark	8,50 Euro
Dessertvariation „Perl“	9,20 Euro

-Preisänderungen vorbehalten-

ITALIENISCHES BÜFFET

(ab 20 Personen)

Kaltes Buffet:

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, gemischter Brotkorb

Kaltes Buffet mit 2 warmen Gerichten zur Auswahl
pro Person 45,00 Euro

kaltes Buffet mit 3 warmen Gerichten zur Auswahl
pro Person 49,50 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
Medallions vom Hirschrücken
Scampispiße und Jacobsmuscheln mit Pennenudeln Pesto - Oliven

Beilagen: mediterranes Gemüse, Gemüse des Marktes,
Kroketten, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Tiramisù
Amarettinicreme
frischer Obstsalat

Eis

-Preisänderungen vorbehalten-

BÜFFETS ab 20 Personen

KALTES BÜFFET 1 :

28,50 Euro

Cocktail von Grönländer Crevetten
Katenschinken mit Honigmelone, Putenmedaillons in Mandeln
Schweinemedillons garniert mit Gemüse, gemischte Bratenplatte
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)

32,50 Euro

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

35,50 Euro

KALTES BÜFFET 2 :

34,00 Euro

Tomaten mit Mozzarella
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Krabbenscocktail, 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)

38,50 Euro

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

42,00 Euro

Warme Gerichte zur Auswahl inklusive Beilagen

- 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

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

Canapees

garnierte Schnittchen belegt mit:	pro Stück
• Rauchlachs	3,80 Euro
• Gravedlachs	3,80 Euro
• Matjesfilet	3,50 Euro
• Forellenfilet	3,50 Euro
• Roher Schinken	3,50 Euro
• Roastbeef	4,00 Euro
• Schweinebraten	3,50 Euro
• Schweinemedailon	4,00 Euro
• Putenmedailon	3,80 Euro
• Entenbrustscheiben	4,00 Euro
• Frischkäse	3,50 Euro
• Camembert	3,50 Euro
• Butterkäse	3,50 Euro
• Schinkenröllchen	3,50 Euro
• kleine Schnitzel	3,80 Euro
• gemischte Canapees	3,80 Euro

zur Mitternacht

Currywurst mit Brot	7,00 Euro
----------------------------	------------------

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**
- **Sollten die Kinder trotz ihres Alters eine ganze Suppe, Zwischengericht oder andere Speise verzehren, so wird der volle Preis berechnet.)**
- **Musiker werden voll 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 (3,50 € 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 begrüßen zu dürfen.