

## **HOTEL-RESTAURANT H.PERL**

**Am Berggarten 2**

**31535 Neustadt/Otternhagen**

**Tel.: 05032/954950**

**Fax : 05032/9549555**

[www.hotel-perl.de](http://www.hotel-perl.de)

[info@hotel-perl.de](mailto:info@hotel-perl.de)

### **Zum Empfang**

#### **Vorspeisen**

<b>Jahreszeitliche Blattsalate mit Aceto Balsamicocreme, Pinienkernen und Kräutercroutons</b>	<b>7,50 Euro</b>
<b>Schiffchen von der Cavallonmelone</b> mit Serranoschinken, Mozzarellakugeln, Salatbouquet	<b>8,20 Euro</b>
<b>Carpaccio vom Black Angus Beef</b> Schnittlauch-Tomatenvinaigrette und frisch gehobeltem Parmesan	<b>12,40 Euro</b>
<b>Italienisches Antipastivergnügen</b> Entenbrust, Parmaschinken und Carpaccio	<b>13,50 Euro</b>
<b>Caipirinha-Lachs auf Kartoffelrösti</b> mit creme fraiche und Ketakaviar	<b>9,20 Euro</b>
<b>kalt geräucherte Entenbrustscheiben</b> Salatbouquet, zweierlei Melonenkugeln, Cumberland sauce	<b>9,20 Euro</b>
<b>Vorspeisenkomposition „Bornholm“</b> mit Nordseekrabben, Graved Lachs, geräucherter Forelle und Preiselbeersahne	<b>12,50 Euro</b>

**(Zu den Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter)**

-Preisänderungen vorbehalten-

## Suppen

<b>Hühnerkraftbrühe „Royal“</b>	<b>Terrine</b>	<b>8,90 Euro</b>
mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen	<b>Tasse</b>	<b>6,90 Euro</b>
<b>Klare Tomatenconsommé</b>		<b>6,90 Euro</b>
mit Kräuterroulade		
<b>Schaumsüppchen von Steinpilzen</b>		<b>6,90 Euro</b>
mit Sahnehaube und Croutons		
<b>Kartoffel-Lauchcreme</b>		<b>6,90 Euro</b>
mit Lachsstreifen		
<b>Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen</b>		<b>6,90 Euro</b>
mit Basilikumcroutons		

## Zwischengerichte

<b>Spieß von der argentinischen Rotgarnele</b>	<b>11,20 Euro</b>
mit kandierten Tomaten und Steinpilzsauce auf Linguine	
<b>Zanderfilet mit Gemüsepesto gratiniert</b>	<b>9,80 Euro</b>
Safranschaum und Basmatireis	
<b>Blätterteigpastete</b>	<b>9,80 Euro</b>
gefüllt mit feinem Geflügelragout	

## Sorbets

... und vor dem Hauptgericht...

<b>Mango</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Champagner</b>	<b>3,50 Euro</b>
<b>Himbeeren</b>	<b>3,50 Euro</b>

## Hauptgerichte

<b>Schweinemedallions im Schinkenmantel mit Sauce Cafe de Paris und Hähnchenbrustfilets Napoli</b> mit Tomatenpesto und Bel Paese gratiniert, Champignons Gemüse des Marktes, Kroketten, Spätzle	<b>25,80 Euro</b>
<b>„Grillplatte a la Maison“</b> <b>Rinderfilets vom Black Angus mit Kräuterkruste</b> <b>Medallions vom Jungschweinsfilet,</b> Rahmchampignons, grüne Pfeffersauce, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln	<b>32,20 Euro</b>
<b>Niedersächsische Wildschweinskeule</b> Holundersauce, gebackene Mandelbirne, Pfifferlinge Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten	<b>27,00 Euro</b>
<b>„Duett vom Black Angus Beef“</b> <b>Tournedos und Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet</b> Sc. Bearnaise, Balsamicojus, gefüllte Ofentomaten, erlesene Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kroketten	<b>34,20 Euro</b>
<b>Rindersaftbraten in Burgundersauce</b> <b>und kleine Schnitzel vom Schweinelachs</b> Cremechampignons, Gemüse, Rotkohl Kroketten, Salzkartoffeln	<b>26,00 Euro</b>
<b>„Dreierlei auf großer Platte“</b> <b>Hirschkalbsbraten, Truthahn in Mandeln, bardierte Schweinemedallions</b> gefüllte Mandelbirne, Pfifferlinge, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln Kroketten, Kartoffelgratin	<b>30,60 Euro</b>

-Preisänderungen vorbehalten-

<b>„Variation vom Deisterreh“ Medaillons vom Rehrücken unter der Pilzkruste und Rehbraten in Cassissauce</b> gebackene Williamsbirne mit Preiselbeeren, Bohnenbouquets Brüsseler Röschen, Kartoffelvariation	<b>35,30 Euro</b>
<b>Zweierlei vom Kalbsfilet „Thronfolger Art“ badierte Medaillons und Tranchen,</b> umlegt mit gefüllten Tomaten, Morchelrahmsauce, Sc.Bearnaise Marktgemüse, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln	<b>34,20 Euro</b>
<b>Gebratene Barbarie Entenbrust mit Kirschsauce Schweinefilets mit Thymiankruste,</b> Champignons Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten	<b>28,70 Euro</b>
<b>Hirschkalbsbraten „Försterin“ und Schweinelendchen „Cafe de Paris“</b> Pfifferlinge, Rotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln Kroketten	<b>28,60 Euro</b>

## **Menü – Auszüge Desserts**

<b>Rote Grütze mit Vanilleeis</b>	<b>7,20 Euro</b>
<b>½ Ananas gefüllt mit Obstsalat und Vanilleeis</b>	<b>9,50 Euro</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Schattenmorellen <u>oder</u> Schokoladensauce</b>	<b>8,30 Euro</b>
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und <u>einer</u> Cremespeise Ihrer Wahl:</b> Schokoladencreme, Zitronencreme, Erdbeercreme	<b>9,30 Euro</b>
<b>Mousse von zweierlei Schokolade mit Himbeer- und Aprikosenmark</b>	<b>9,80 Euro</b>
<b>Dessertvariation „Perl“</b>	<b>10,50 Euro</b>

-Preisänderungen vorbehalten-

**ITALIENISCHES BÜFFET**  
(ab 20 Personen)

**Kaltes Buffet:**

„Variationen von Krustentieren“  
Garnelen im Kartoffelmantel , Blacktiger-shrimps  
Riesengarnelen, Sauce Aioli  
Scampispießchen auf Schnittlauch mit Ketakaviar  
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und gehobeltem Parmesan  
Roastbeef in der Pfefferkruste  
Mozzarella mit Tomaten, Mango und Basilikum  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
Parmaschinken mit Melone geräucherte  
Entenbrustscheiben, Cumberlandsauce  
Trilogie von Räucherfischen  
Diverse Salate, Käseauswahl, gemischter Brotkorb

**Kaltes Buffet mit 2 warmen Gerichten zur Auswahl**  
**pro Person 51,50 Euro**

**kaltes Buffet mit 3 warmen Gerichten zur Auswahl**  
**pro Person 56,50 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  
Scampispieße und Jacobsmuscheln mit Pennenudeln Pesto - Oliven

\*\*\*

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

\*\*\*

**Dessert:**

Crème Brûlée  
Mousse au Chocolat  
frischer Obstsalat  
Eiscreme

\*\*\*

-Preisänderungen vorbehalten-

### BÜFFETS ab 20 Personen

#### KALTES BÜFFET 1:

33,40 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

inkl. 2 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

36,50 Euro

inkl. 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

39,50 Euro

#### KALTES BÜFFET 2:

37,40 Euro

Tomaten mit Mozzarella  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Krabbencocktail, Riesengarnelen auf Schnittlauchsauce  
Entenbrust mit Cumberlandsauce, Roastbeef in der Pfefferkruste  
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)

inkl. 2 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

43,50 Euro

inkl. 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

47,50 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 5,20 Euro pro Person:

- rosa gebratenes Roastbeef, grüne Pfeffercreme
- Entenbrust in Kirschsauce

#### Gegen Aufpreis von 7,20 Euro pro Person:

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

## Canapees

garnierte Schnittchen belegt mit:	pro Stück
• <b>Rauchlachs</b>	<b>3,90 Euro</b>
• <b>Gravedlachs</b>	<b>4,10 Euro</b>
• <b>Matjesfilet</b>	<b>3,90 Euro</b>
• <b>Forellenfilet</b>	<b>3,90 Euro</b>
• <b>Roher Schinken</b>	<b>3,60 Euro</b>
• <b>Roastbeef</b>	<b>4,10 Euro</b>
• <b>Schweinebraten</b>	<b>3,60 Euro</b>
• <b>Schweinemedailon</b>	<b>4,10 Euro</b>
• <b>Putenmedailon</b>	<b>3,90 Euro</b>
• <b>Entenbrustscheiben</b>	<b>4,10 Euro</b>
• <b>Frischkäse</b>	<b>3,90 Euro</b>
• <b>Camembert</b>	<b>3,60 Euro</b>
• <b>Butterkäse</b>	<b>3,60 Euro</b>
• <b>Schinkenröllchen</b>	<b>3,60 Euro</b>
• <b>kleine Schnitzel</b>	<b>4,10 Euro</b>
• <b>gemischte Canapees</b>	<b>4,10 Euro</b>

### zur Mitternacht

<b>Currywurst mit Brot</b>	<b>8,50 Euro</b>
----------------------------	------------------

-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 inklusive 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**

**Bei Abend-Veranstaltungen auf dem Saal steht Ihnen der Raum bis maximal 3:00 Uhr zur Verfügung und bei Veranstaltungen im Restaurant bis 23:00 Uhr.**

**Der Veranstaltungsraum steht Ihnen eine halbe Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung!**

**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 (erst am Tag der Veranstaltung möglich), die Aufbereitung des Kuchens sowie den Service berechnen wir Ihnen:**

- **bis 30 Personen 2,00 € pro Person**
- **ab 30 Personen 1,50 € 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 zu begrüßen.**