

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

www.hotel-perl.de

info@hotel-perl.de

Vorspeisen

Jahreszeitliche Blattsalate mit Aceto Balsamicocreme Pinienkernen und Kräutercroutons	8,20
Schiffchen von der Cavallonmelone mit Serranoschinken, Mozzarellakugeln, Salatbouquet	9,50
Vorspeisenteller Entenbrust, Parmaschinken und Carpaccio	13,90
Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit crème fraîche und Ketakaviar	9,20
Vorspeisenkomposition „Bornholm“ mit Nordsekrabben, Graved Lachs, geräucherter Forelle und Preiselbeersahne	15,50

(Zu den Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter)

-Preisänderungen vorbehalten-
Alle Preise in Euro inkl. 7 % MwSt.

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen	Terrine / Preis pro Person Tasse	10,50 8,50
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube		7,90
Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Sahnehaube und Croutons		8,50
Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Basilikumcroûtons		7,90

Sorbets

... und vor dem Hauptgericht...

Mango	3,50
Zitrone	3,50
Zitrone mit Champagner aufgefüllt	4,80
Himbeere	3,50

-Preisänderungen vorbehalten-
Alle Preise in Euro inkl. 7 % MwSt.

Hauptgerichte

Schweinemedallions im Schinkenmantel mit Sauce Café de Paris und Hähnchenbrustfilets Napoli mit Tomatenpesto und Bel Paese gratiniert, Champignons Gemüse des Marktes, Kroketten, Spätzle	27,80
„Grillplatte a la Maison“ Rinderfilets vom Black Angus mit Kräuterkruste Medallions vom Jungschweinsfilet, Rahmchampignons, grüne Pfeffersauce, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln	Preis auf Anfrage
„Duett vom Black Angus Beef“ Tournedos und Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet Sc. Bearnaise, Balsamicojus, gefüllte Ofentomaten, erlesene Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kroketten	Preis auf Anfrage
Rindersaftbraten in Burgundersauce und kleine Schnitzel vom Schweinelachs Cremechampignons, Gemüse, Rotkohl Kroketten, Salzkartoffeln	27,00
„Dreierlei auf großer Platte“ Hirschkalbsbraten, Truthahn in Mandeln, bardierte Schweinemedallions gefüllte Mandelbirne, Pfifferlinge, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln Kroketten, Kartoffelgratin	32,60
Zweierlei vom Kalbsfilet „Thronfolger Art“ bardierte Medallions und Tranchen, umlegt mit gefüllten Tomaten, Morchelrahmsauce, Sc.Bearnaise Marktgemüse, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln	Preis auf Anfrage
Gebratene Barbarie Entenbrust mit Kirschsauce Schweinemedallions mit Thymiankruste Champignons, Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten	29,70
Hirschkalbsbraten „Försterin“ und Schweinelendchen „Café de Paris“ Pfifferlinge, Rotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten	29,60

-Preisänderungen vorbehalten-
Alle Preise in Euro inkl. 7 % MwSt.

Menü –Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis	7,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Schattenmorellen	8,30
Mousse von zweierlei Schokolade mit Himbeer- und Aprikosenmark	9,80
Cremespeise zur Wahl: Erdbeercreme, Zitronencreme oder Schokoladencreme	7,50
Dessertvariation „Perl“ Mousse au chocolat, Eiscreme, Sorbet, Crème Brûlée	15,50

Canapés ab 20 Stück

4,60 pro Stück

garnierte Schnittchen belegt mit:

- **Rauchlachs**
- **Forellenfilet**
- **Roher Schinken**
- **Roastbeef**
- **Schweinemedailon**
- **Putenmedailon**
- **Camembert**
- **Butterkäse**
- **Schinkenröllchen**
- **kleine Schnitzel**

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette	8,50
--------------------------------	-------------

ITALIENISCHES BÜFFET
(ab 30 Personen)

Kaltes Buffet:

„Variationen von Krustentieren“

Garnelen im Kartoffelmantel , Blacktiger-shrimps

Riesengarnelen, Sauce Aioli

Scampispießchen

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 53,50

kaltes Buffet mit 3 warmen Gerichten zur Auswahl
pro Person 58,50

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

BÜFFETS ab 30 Personen

KALTES BÜFFET 1: 36,50

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
Matjes mit Sahnemeerrettich
Käseauswahl, Brotauswahl
diverse Salate mit Dressing, Rote Grütze (+ Eisplatte 2,50 p.P.)

inkl. 2 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer) 40,50

inkl. 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer) 43,50

KALTES BÜFFET 2: 42,50

Tomaten mit Mozzarella
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Krabbencocktail, Riesengarnelen auf Schnittlauchsauce
Entenbrust mit Cumberland sauce, 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) 48,50

inkl. 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer) 52,50

Warme Gerichte zur Auswahl inklusive Beilagen

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

Beilagen: Krokette, Kartoffelgratin, Gemüseauswahl, Rotkohl, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Saucen

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

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 bei Menü am Tisch**
- **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 Euro pro Menükarte)**
- **Stuhlhussen (weiß) 6,50 Euro pro Stück**
- **Trauung im Garten (Freie Trauung)**
Bestuhlung, Trautisch, Stehtische mit Hussen
7,90 Euro pro Person

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 Euro pro Person**
- **ab 30 Personen 1,50 Euro 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.