

## Menü- & Buffetvorschläge

*Die folgende Auswahl an Menüs  
wurden von unserem Küchenchef,  
Herrn Thomas Geveler, kreiert und für Sie zusammengestellt.*

*Ganz nach Ihren Ideen und Vorstellungen unterbreiten wir Ihnen auch  
gerne individuelle Vorschläge.*

*Wir stehen Ihnen zur Seite und beraten Sie  
egal ob Geburtstag, Hochzeit, Familientreffen oder Galadinner.*

*Auch wenn es um Dekoration und Entertainment geht, sind wir Ihnen  
jederzeit behilflich.*

*Bei weiteren Fragen und Wünschen erreichen Sie uns gerne unter:*

*Serpil Sahin Tel.: 02293/303-781  
[serpil.sahin@nuembrecht.com](mailto:serpil.sahin@nuembrecht.com)*

*oder*

*Agnes Kokoscha Tel.: 02293/303-780  
[agnes.kokoscha@nuembrecht.com](mailto:agnes.kokoscha@nuembrecht.com)*



***Park-Hotel  
Nürnberg***

*Schon heute freuen wir uns, Sie im Park-Hotel Nürnberg zu begrüßen.*

## 3-Gang-Menüs

### Menü 1

*Klare Wildessenz<sup>I</sup> mit Thymianklößchen<sup>C</sup>*

\*\*\*

*Gefüllter Schweinelachsbraten mit Backpflaumen<sup>3</sup> und Äpfeln  
dazu Brokkoli in Mandelbutter<sup>G,H</sup>  
und Kartoffelgratin<sup>1,A/W,G</sup>*

\*\*\*

*Christstollenparfait<sup>C,G,H</sup> mit Zimtpflaumenkompott<sup>A</sup>*

**€ 29,75 pro Person**

### Menü 2

*Spinatcremesuppe<sup>G</sup> mit Lachsklößchen<sup>D,C,G</sup>*

\*\*\*

*Gebeizter Wildschweinkeulenbraten in Thymiansauce<sup>I</sup>  
mit Rosenkohl und Nuss-Spätzle<sup>A/W,G</sup>*

\*\*\*

*Glühweinkirschen an Zimteis<sup>A/W,C,G,H,F</sup>  
und Sahne<sup>G</sup>*

**€ 34,80 pro Person**

### Menü 3

Endiviensalat im Kartoffeldressing<sup>A/W,1,I,J</sup>  
mit gebratenem Speck<sup>1,5,8</sup>, Walnüssen<sup>H/W</sup> und Croutons<sup>A/W,C</sup>

\*\*\*

Rosa gebratene Barbarieentenbrust  
in Apfel-Calvadosauce<sup>I</sup>  
mit Zimtrotkohl und Mini-Semmelknödel<sup>A/W,C,1,5,8,G</sup>

\*\*\*

Flambierte Calvadosäpfel mit Walnusseis<sup>A/W,C,G,H/W,F</sup>  
und Sahne<sup>G</sup>

€ 37,85 pro Person

### Menü 4

Cremesuppe von Steinpilzen<sup>G</sup> mit Kräutercroutons<sup>A/W,C</sup>

\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten in Merlotsauce<sup>I</sup>  
mit Rahmwirsing<sup>1,5,8,G</sup> und Mandelbällchen<sup>H/M,A/W,C</sup>

\*\*\*

Haselnussmousse<sup>H/H,C,G</sup> an Brombeerkompott

€ 35,60 pro Person

## Menü 5

Gebrautes Zanderfilet<sup>D,A/W</sup> auf einem Carpaccio von roten Rüben  
mit Limetten-Viniagrette<sup>I</sup>

\*\*\*

Hirschkeulenbraten in Wacholderrahmsauce<sup>I,G</sup>  
mit Preiselbeerrotkohl und Spätzle<sup>A/W,G,C</sup>

\*\*\*

Schokoladen-Marzipanmousse<sup>C,G,H/M</sup>  
an Orangensalat

€ 37,45 pro Person

## Menü 6

Gänseweißsauercremesuppe<sup>G,I</sup>

\*\*\*

Geschmorte Gänsekeule in Mandarinsauce<sup>I</sup>  
mit Zimtrötkohl und kleinen Kartoffelklößchen<sup>A/W,C,G</sup>

\*\*\*

Blaubeerpfannkuchen<sup>A/W,C</sup>  
mit Zimtzucker und Vanilleeis<sup>A/W,C,G,H,F</sup>

€ 35,70 pro Person

## 4-Gang-Menüs

### Menü 1

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust<sup>1,5,8</sup>  
mit Feigensenf<sup>1,6,J</sup> und winterlichem Blattsalat

\*\*\*

Kalbskraftbrühe<sup>I</sup> mit Pfannkuchenstreifen<sup>A/W,G</sup>

\*\*\*

Poulardenbrust in weißer Champignonsauce<sup>A/W,G</sup>  
mit Kräuterspätzle<sup>A/W,C,G</sup> und Blumenkohl unter Brot-  
Butterschmelze<sup>A/W,G</sup>

\*\*\*

Lebkucheneis<sup>A/W,C,G,H/M,F</sup> an Glühweinkirschen

**€ 39,80 pro Person**

### Menü 2

Zwei Riesengarnelen<sup>B,A/W</sup> im winterlichen Salatnest  
mit zweierlei Pesto<sup>H,G</sup>

\*\*\*

Pilzessenz<sup>I</sup> mit Kräuterklößchen<sup>C</sup>

\*\*\*

Perlhuhnbrust<sup>A/W</sup> in Portweinpflaumensauce<sup>I</sup>  
mit Zuckerschoten<sup>G</sup> und Minirösti<sup>A/W,C</sup>

\*\*\*

Zimt-Schokoladenmousse<sup>C,H,G</sup>

**€ 41,45 pro Person**

### **Menü 3**

*Rothirschterrine<sup>A/W,C,G</sup> auf Waldpilzsalat  
mit altem Balsamico*

\*\*\*

*Klare Kraftbrühe von Steinpilzen<sup>I</sup> mit  
Thymianklößchen<sup>C</sup>*

\*\*\*

*Gebratene Lachsschnitte<sup>D,A/W</sup> mit Mandelbutter<sup>G,H</sup>  
auf Orangen-Fenchel-Gemüse,  
dazu Kartoffelschnee<sup>1,A/W</sup>*

\*\*\*

*Walnussparfait<sup>C,G,H/W</sup>  
an warmen Heidelbeeren*

**€ 39,70 pro Person**

*Menüvorschläge für die kalte Jahreszeit  
von 01. September bis 30. März*

## *5-Gang-Menüs*

*Knackiger Feldsalat im Himbeerdressing<sup>I,J</sup>  
mit gebratenen Entenbrustscheiben  
und Orangenfilets*

*\*\*\**

*Klare Ochsenschwanzsuppe<sup>I</sup> mit Chesterstange<sup>A/W,C,G</sup>*

*\*\*\**

*Champagner-Limetten-Sorbet*

*\*\*\**

*Medaillons vom Hirschrücken in Kirsch-Pfeffersauce<sup>I</sup>  
mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln<sup>A/W,C</sup>*

*\*\*\**

*Winterliche Dessertlandschaft*

**€ 55,40 pro Person**

## Vegetarische Gerichte

*als Alternative zu den angegebenen Hauptspeisen*

*Gebratene Kartoffelzwerge  
mit mediterranen Gemüse und Kräuterquarkdip<sup>G</sup>*

\*\*\*

*Kräutercrepe<sup>A/W,C,G</sup> gefüllt mit buntem Marktgemüse  
dazu Sauce Hollandaise<sup>C,G</sup>*

\*\*\*

*Kartoffelrösti<sup>A/W,1,C</sup> mit Spinat, Tomatenscheiben  
und Emmentalerkäse<sup>G</sup> überbacken*

\*\*\*

*Gebratene Polentaschnitten<sup>A/W,C</sup>  
auf Paprikarahmgeschnetzeltes<sup>G</sup>*

*Menüpreise auf Anfrage je nach Zusammenstellung*



## Allergene:

- A) *Gluten*
  - A/W: *enthält Weizen*
  - A/R: *enthält Roggen*
- B) *Krebstiere*
- C) *Eier und Eierzeugnisse*
- D) *Fisch und Fischerzeugnisse*
- E) *Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse*
- F) *Soja und Sojaerzeugnisse*
- G) *Milch und Milcherzeugnisse*
- H) *Schalenfrüchte (Nüsse)*
  - H/H : *enthält Haselnüsse*
  - H/M : *enthält Mandeln*
  - H/So : *enthält Sonnenblumenkerne*
  - H/W : *enthält Walnüsse*
- I) *Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
- J) *Senf und Senferzeugnisse*
- K) *Sesamsamen*
- L) *Schwefeldioxid und Sulfide*
- M) *Lupinen*
- N) *Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)*
- X) *Alkohol*

## Zusatzstoffe:

- 1) *mit Konservierungsstoff*
- 2) *mit Farbstoff*
- 3) *geschwefelt*
- 4) *geschwärzt*
- 5) *mit Antioxidationsmittel*
- 6) *mit Süßungsmittel*
- 7) *enthält Phenylalaninquelle*
- 8) *mit Geschmacksverstärker*
- 9) *mit Phosphat*
- 10) *koffeinhaltig*
- 12) *mit Beta-Karotin*
- 13 *chininhaltig*

*Wir weisen Sie darauf hin, dass bei handwerklicher Herstellung unser Speisen, trotz größtmöglicher Sorgfalt, geringe Spuren von Allergenen auch in anderen als den hier ausgezeichneten Speisen auftreten können!*



*Liebe Gäste, gerne unterbreiten wir  
Ihnen für einen nächtlichen Imbiss, für einen stilvollen  
Empfang mit Fingerfood oder für ein gemeinsames  
Kaffeetrinken individuelle Vorschläge.*

*Bitte zögern Sie nicht uns anzusprechen.*

*Eventuelle Preisänderungen in den Vorschlägen  
behalten wir uns vor.*



***Park-Hotel  
Nümbrecht***