

## Menü- & Buffetvorschläge 2019

Die folgende Auswahl an Menüs (ab 10 vollzahlende Personen) & Buffets (ab 25 vollzahlende Personen) wurde 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:

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

oder

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



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

## ***Menü 1***

*Bergische Festtagssuppe mit Markklößchen  
Gemüse und Nudeln*

\*\*\*

*Bardierte Schweinefiletmedaillons  
in Austernpilzrahmsauce  
dazu Brokkoli und Kroketten*

\*\*\*

*Orangen-Parfait an mariniertem  
Erdbeersalat und Minzpesto*

**€ 34,60 pro Person**

## ***Menü 2***

*Karotten-Orangen-Cremesuppe  
mit Sahnehaube*

\*\*\*

*Maispouardenbrust in Frischkäsesauce  
mit geschmolzenen Kirschtomaten  
dazu Blattspinatröllchen und Reistimbale*

\*\*\*

*Weißes Schokoladen-Limettenmousse  
an einem Kiwicarpaccio*

**€ 35,30 pro Person**

### ***Menü 3***

*Parmaschinken an mariniertem Ruccola  
mit Parmesanspänen*

\*\*\*

*Lammrücken unter der Bärlauchkruste  
in Rotweinjus  
dazu Bohnenbündchen und Gratin-Kartoffeln*

\*\*\*

*Erbeer-Kokos-Parfait  
an mariniertem Obstsalat*

**€ 39,95 pro Person**

### ***Menü 4***

*Rahmsüppchen von grünen Zwiebeln  
mit Grönlandshrimps*

\*\*\*

*Kalbsschnitzel in Kräuter-Käseeihülle gebacken  
auf mediterranen Gemüsenudeln*

\*\*\*

*Cremé Caramell an geeistem  
Melonensalat*

**€ 35,80 pro Person**

*Menüvorschläge für die sonnige Jahreszeit  
von 01. April bis 31. August*

## ***Menü 5***

*Garnelenspieß in Kräuter Knoblauchsauce  
auf schwarzen Bandnudeln*

*\*\*\**

*Rinderfilet in Ziegenkäsesauce  
mit Babygemüse und Kartoffelkrönchen*

*\*\*\**

*Crêpe Suzette mit Passionsfruchtsorbet*

***€ 54,90 pro Person***

## **4-Gang-Menüs**

### **Menü 1**

*Bunter Frühlingssalat mit Sprossen  
und Schafskäse im Himbeerdressing*

\*\*\*

*Spargelcremesuppe mit Kerbelsahnehaube (saisonal)*

\*\*\*

*Bardierte Schweinerückenmedaillons in Pflaumensauce  
dazu Vichykarotten und Kartoffelkrusteln*

\*\*\*

*Unsere Beerengrütze mit Vanilleeis  
und Sahne*

**€ 37,20 pro Person**

### **Menü 2**

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
und Feigen*

\*\*\*

*Kraftbrühe von Strauchtomaten  
mit Basilikumklößchen*

\*\*\*

*Spieß vom Schweinefilet in Balsamikosauce  
auf mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne*

\*\*\*

*Erdbeer-Rhababerkompott mit  
Lavendel-Mohneis*

**€ 41,90 pro Person**

### **Menü 3**

*Duett vom schottischen Lachs an buntem Frühlingssalat  
dazu Senf-Dill-Sauce*

\*\*\*

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange*

\*\*\*

*Roastbeeftranchen rosa gebraten  
in Schalotten-Rotweinsauce  
dazu Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffelplätzchen*

\*\*\*

*Erdbeerparfait an einem Kiwicarpaccio  
dazu Schokoladensauce*

**€ 46,40 pro Person**

### **Menü 4**

*Rosmarinspießchen vom Lammrücken  
auf Ratatouille und Thymianjus*

\*\*\*

*Gaspacho nach andalusischer Art*

\*\*\*

*Pochierte Lachsschnitte auf einem Gemüsebett  
in Schnittlauchsauce dazu Blattspinat  
und halbwilder Reis*

\*\*\*

*Triologie von der Erdbeere*

**€ 41,80 pro Person**

## ***Menü 5***

*Ragout von Jacobsmuscheln und Shrimps  
auf grünem Spargelsalat mit Safranschaum (saisonal)*

\*\*\*

*Bärlauchcremesuppe mit Streifen  
vom Räucherlachs*

\*\*\*

*Roulade vom Kaninchenrücken im Wirsingblatt  
auf Rotweinglace  
dazu Trüffel-Kartoffelpüree*

\*\*\*

*Ricottaparfait an Himbeermark  
und Früchtemosaik*

***€ 52,45 pro Person***

## *5-Gang-Menü*

*Gemüsereibekuchen mit einer Rose vom Wildkräuterlachs  
dazu Honig-Senf-Dip*

\*\*\*

*Rahmsuppe von Austernpilzen  
mit Bresolastreifen*

\*\*\*

*Sorbet von der Blutorange*

\*\*\*

*Tranchen vom Kalbsrücken mit Stangenspargel (Saison)  
dazu Sauce Mousseline und neue Kartoffeln*

\*\*\*

*Parfait von der Amarenakirsche und  
Chili-Schokoladenmousse*

**€ 60,00 pro Person**



## 3-Gang-Menüs

### **Menü 1**

*Klare Wildessenz mit Thymianklößchen*

\*\*\*

*Gefüllter Schweinelachsbraten mit Backpflaumen und Äpfeln  
dazu Brokkoli in Mandelbutter und Gratin-Kartoffeln*

\*\*\*

*Christstollenparfait mit Zimtpflaumenkompott*

**€ 31,85 pro Person**

### **Menü 2**

*Spinatcremesuppe mit Lachsklößchen*

\*\*\*

*Gebeizter Wildschweinkeulenbraten in Thymiansauce  
mit Rosenkohl und Nußspätzle*

\*\*\*

*Glühweinkirschen an Zimteis und Sahne*

**€ 36,80 pro Person**

### ***Menü 3***

*Endiviensalat im Kartoffeldressing  
mit gebratenem Speck, Walnüssen und Croutons*

\*\*\*

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust  
in Apfel-Calvadossauce  
mit Zimtrütkohl und Mini-Semmelknödeln*

\*\*\*

*Flambierte Calvadosäpfel mit Walnußeis und Sahne*

**€ 39,85 pro Person**

### ***Menü 4***

*Cremesuppe von Steinpilzen mit Kräutercroutons*

\*\*\*

*Schweinefilet am Stück gebraten in Merlotsauce  
mit Rahmwirsing und Mandelbällchen*

\*\*\*

*Haselnußmousse an Brombeerkompott*

**€ 36,50 pro Person**

## ***Menü 5***

*Gebratenes Zanderfilet auf einem Carpaccio von roten Rüben  
mit Limetten-Viniagrette*

*\*\*\**

*Hirschkeulenbraten in Wachholderrahmsauce  
mit Preiselbeerrotkohl und Spätzle*

*\*\*\**

*Schokoladen-Marzipanmousse an Orangensalat*

**€ 39,80 pro Person**

## ***Menü 6***

*Gänseweißsauercremesuppe*

*\*\*\**

*Geschmorte Gänsekeule in Mandarinsauce  
mit Zimtrotkohl und kleinen Kartoffelklößchen*

*\*\*\**

*Blaubeerpfannkuchen mit Zimtzucker und Vanilleeis*

**€ 37,20 pro Person**

## 4-Gang-Menüs

### *Menü 1*

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust  
mit Feigensenf und winterlichem Blattsalat*

\*\*\*

*Kalbskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen*

\*\*\*

*Poulardenbrust in weißer Champignonsauce  
mit Kräuterspätzle und Blumenkohl unter Brot-Butterschmelze*

\*\*\*

*Lebkucheneis an Glühweinkirschen*

**€ 41,90 pro Person**

### *Menü 2*

*Zwei Riesengarnelen im winterlichen Salatnest  
mit zweierlei Pesto*

\*\*\*

*Pilzessenz mit Kräuterklößchen*

\*\*\*

*Perlhuhnbrust in Portweinpflaumensauce  
mit Zuckerschoten und Minirösti*

\*\*\*

*Zimt-Schokoladenmousse*

**€ 43,60 pro Person**

### ***Menü 3***

*Rothirschterrine auf Waldpilzsalat  
mit altem Balsamico*

\*\*\*

*Klare Kraftbrühe von Steinpilzen mit Thymianklößchen*

\*\*\*

*Gebratene Lachsschnitte mit Mandelbutter  
auf Orangen-Fenchel-Gemüse, dazu Kartoffelschnee*

\*\*\*

*Walnußparfait an warmen Heidelbeeren*

***€ 43,40 pro Person***

## *5-Gang-Menü*

*Knackiger Feldsalat im Himbeerdressing  
mit gebratenen Entenbrustscheiben und Orangenfilets*

\*\*\*

*Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange*

\*\*\*

*Champagner-Limetten-Sorbet*

\*\*\*

*Medaillons vom Hirschrücken in Kirsch-Pfeffersauce  
mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Winterliche Dessertlandschaft*

**€ 57,90 pro Person**

## Vegetarische Gerichte

*als Alternative zu den angegebenen Hauptspeisen*

*Gebratene Kartoffelzwerge  
mit mediterranen Gemüse und Kräuterquarkdip*

\*\*\*

*Kräutercrêpe gefüllt mit buntem Marktgemüse  
dazu Sauce Hollandaise*

\*\*\*

*Kartoffelrösti mit Spinat, Tomatenscheiben  
und Emmentalerkäse überbacken*

\*\*\*

*Gebratene Polentaschnitten  
auf Paprikarahmgeschnetzeltes*

*Menüpreise auf Anfrage je nach Zusammenstellung*

## Oberbergisches Landbuffet

*Geräuchertes bergisches Bachforellenfilet  
mit Sahnemeerrettich  
Rustikale Wurstspezialitäten mit Landschinken  
vom Holzbrett  
Schweinebraten und Kasselerbraten  
mit Essiggemüse und Remouladensauce*

*Bunte Salatauswahl mit dreierlei Dressings  
Oma's Kartoffelsalat und Rheinischer Matjessalat*

\*\*\*

*Nümbrechter Kartoffelsuppe  
mit Mettenden*

\*\*\*

*Pikanter Speißbraten in Speck-Zwiebelsauce  
dazu Rahmwirsing und Röstkartoffeln  
Rheinischer Sauerbraten in Apfel-Rosinensauce  
dazu Rotkohl und kleine Kartoffelklöße  
Dorschfilet im Kartoffelmantel  
dazu Blattspinat und Butterreis*

\*\*\*

*Unsere rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Rheinischer Milchreis mit Rosinen  
Bunte Eisbombe „Park-Hotel“*

*Deftige Brotspezialitäten  
mit Griebenschmalz und Butter  
Rustikale Käseauswahl mit Harzer Käse  
und Trauben*

**€ 36,90 pro Person**



## Italienisches Buffet I

*Tomatencarpaccio mit Minimozzarella  
und Ruccolapesto*

\*\*\*

*Duett von Melone und Feige  
mit Parmaschinken und Pecorinospänen*

\*\*\*

*Mediterranes Salatbuffet mit dreierlei Dressing*

\*\*\*

*Zucchinicremesuppe  
mit gerösteten Pinienkernen*

\*\*\*

*Medaillons vom Schweinerücken  
im Parmesanmantel gebacken auf Tomatencoulis  
Gebratenes Doradenfilet mit Oliven und Kräutern  
in milder Knoblauchsauce  
Tortellini mit Gemüsefüllung im Gorgonzolaschaum  
Spaghetti all'arrabiatta*

*Blattspinat, buntes Paprikagemüse,  
Spirellinudeln, Gnocchis*

\*\*\*

*Stracciatella Eisbombe  
Cappuccinocreme mit Amarettini  
Panna Cotta mit Himbeeren*

\*\*\*

*Käsespezialitäten aus Italien vom Holzbrett  
Ciabatta mit Kräuterbutter*

**€ 39,95 pro Person**

## Italienisches Buffet II

*Strauchtomate gefüllt mit Thunfisch-Olivencreme  
Bresola mit marinierten Artischockenherzen  
\*\*\**

*Salatbuffet der Saison mit italienischem Dressing  
\*\*\**

*Paprika-Tomatenschaumsuppe  
mit Geflügel-Basilikumklößchen  
\*\*\**

*Lasagne vom Lachs und Spinat  
Kaninchenkeule gefüllt mit der Sonne Italiens  
in Thymianjus  
Gegrillte Scampispiße mit Rucola-Knoblauchbutter*

*Mini-Rosmarinkartoffeln, Pestonudeln  
mediterrane Gemüsepfanne mit Pinienkernen  
\*\*\**

*Espressoparfait mit Schokoladensauce  
Tiramisu nach Art des Küchenchefs  
Pinot Grigio Creme mit gerösteten Mandeln  
\*\*\**

*Foccacia mit und ohne Oliven  
Bunte Käseauswahl mit Trauben*

**€ 44,75 pro Person**

## Italienisches Buffet III

Garnelenspieße auf buntem Gemüsesalat  
mit Sauce Aioli

Variation von venezianischer Antipasti  
mit Mailänder Salami

Bruschetta mit Räucherlachs und Tomatenwürfeln

\*\*\*

Großes Salatbuffet mit Radiccio-Orangensalat,  
Tintenfischsalat, bunter Nudelsalat

\*\*\*

Minestrone mit Knoblauchcroutons

\*\*\*

Lammhüfte rosa gebraten in Barolojus

Penne Rigate in Spinat-Gorgonzolasauce

Kalbschnitzel mit Tomate und Pecorino überbacken  
dazu Balsamikoglace

Saltimbocca vom Lachs in Bärlauchsauce

Zucchini-Paprikagemüse, Romaneskoröschen

Meersalzkartoffelchen, schwarze Fettuccine

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas mit Marashinocreme

Ricottaparfait mit geeistem Pfirsichkompott

Cantucci-Tiramisu

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

Käsespezialitäten aus Italien

**€ 53,20 pro Person**

## Klassisches Buffet

*Duett vom schottischen Lachs  
mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich  
Roastbeef rosa gebraten mit buntem Essiggemüse und Remoulade*

\*\*\*

*Bergische Festtagssuppe mit Markklößchen,  
Gemüstreifen und Nudeln*

\*\*\*

*Großes buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings*

\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet  
in Champignon-Pfeffersauce  
Zarte Hähnchenbrust in Estragon-Sherrysauce  
Zanderfilet gebraten in Tomaten-Kräuterbutter*

*Bunte Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl  
grüne Bohnen und Fingermöhrrchen*

*Gratin-Kartoffel und Kräuterreis*

\*\*\*

*Zweierlei Schokoladenmousse  
Obstsalat von frischen Früchten  
Eisbombe „Park-Hotel „*

*Brotspezialitäten, Weizenkranz und Butter  
Große Käseauswahl vom Brett*

**€ 46,90 pro Person**

## Buffet „Park-Hotel“

*Ganzer Silberlachs pochiert mit schwedischer Senftunke und umlegt mit  
geräucherten Forellenfilets  
Melonenschiffchen mit Schwarzwälderschinken umlegt*

*Jahreszeitliches Salatbuffet  
mit dreierlei Dressing*

\*\*\*

*Tomatenschaumsuppe mit Pestosahne*

\*\*\*

*Zarter Kalbsrahmbraten in Steinpilzsauce  
Perlhuhnbrust gefüllt mit Backpflaume  
in Portweinsauce  
Pangasiusfilet pochiert in Safransauce*

*dazu buntes Marktgemüse, Kroketten  
und Kräuterpasta*

\*\*\*

*Reis Trautmannsdorf mit Erdbeersauce  
Grand Marnierparfait  
Batida de Coco Creme mit Schokoladensauce*

*Brotauswahl, Weizenkranz und Butter  
Käsespezialitäten mit Trauben*

**€ 47,20 pro Person**

## Buffet „Schloß Homburg“

*Triologie von Mini-Pasteten an Kräutersauerrahm  
Edle Räucherfischvariation vom Spiegel  
mit Senf-Dill-Sauce*

\*\*\*

*Champignoncremesuppe mit Baconship*

\*\*\*

*Großes buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressing*

\*\*\*

*Medaillons von der Putenbrust  
mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Thymianjus  
Streifen von der Rinderhäfte in Djionsensauce  
Gebratenes Filet vom Red Snapper in Olivenbutter*

*Gemüseauswahl mit Zucchini, Champignons,  
Brokkoli, Paprikagemüse  
Gratinierte Kartoffeln und Safranreis*

\*\*\*

*Pfirsichcreme mit Himbeersauce  
Haselnuß –Baileysparfait  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce*

*Weizenkranz, Cocktailbrötchen und Butter  
Auswahl von Weichkäse mit Trauben*

**€ 51,50 pro Person**

## Gala Buffet

*Späne vom Bündner Fleisch an Portwein-Feigen  
Räucherfischpralinen mit Caipirinha-Lachs umlegt  
dazu Limetten-Joghurdip  
Rehrücken „Diana“ mit Preiselbeerbirne  
und Trüffellebermousse*

\*\*\*

*Klarer Auszug vom Schwarzfederhuhn  
mit Morchelklößchen*

*Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings  
Salat von Ratatouille, Avocado-Shrimpssalat  
Korsischer Schafskäsesalat mit Oliven*

\*\*\*

*Medaillons vom Seeteufel im Parmaschinken  
in Knoblauch-Gemüsekonfettibutter  
Tornedos vom Rinderfilet  
unter der Kräuter-Nußkruste in Madeirasauce  
Lammrücken auf Kirschtomatenragout*

*Erlesene Gemüseauswahl mit Spargel (Saison)  
Keniabohnen, Pfifferlingen, Artischocken  
Kartoffellauchgratin, Fiorellinudeln*

\*\*\*

*Parfaitvariation "Park-Hotel"  
Karamellköppli  
Marmoriertes Schokoladenmousse*

*Cocktailbrötchen und Butterspezialitäten  
Käse aus kleinen Molkereien*

**€ 69,90 pro Person**



*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***