

Menüvorschläge für ihre Familienfeier



Gasthof
Spelsberg

Gastronomie mit Tradition

Großendrescheid 17

58762 Altena

Telefon: 02352/95800

www.gasthof-spelsberg.de

gültig bis Mai 2021

3 - Gang - Familienmenü

Legierte Sellerieschaumsuppe

* * * *

**Schweinefilets in Sauerländer Bier – Senfsauce
mit Kartoffelnocken und Brokkoli in Mandelbutter**

* * * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Der Menüpreis beträgt 29,90 € pro Person

3 – Gang - Familienmenü

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck

* * * *

**Braten aus der Putenbrust mit
Gemüseplatten von Marktgemüse
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

* * * *

**Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
oder heißen Kirschen**

Der Menüpreis beträgt 29,90 € pro Person

4 – Gang - Familienmenü

Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer

* * * *

Salatteller mit Croutons

* * * *

**Rinderbraten und Braten aus der Putenbrust
mit Kartoffelklößen und Kroketten
Gemüseplatten von Marktgemüse**

* * * *

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt 36,90 € pro Person

3 - Gang - Festmenü

**Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit
frischem Baguette**

* * * *

**Medaillons vom Rinderfilet- und Schweinefilet an einer
Cognacrahmsauce mit einer Riesengarnele,
Bündchen von Speckbohnen
und Kartoffelgratin**

* * * *

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Der Menüpreis beträgt 39,90 € pro Person.

4 – Gang - Festmenü

Salat mit gebratenen Gambas und Aioli

Tomatenconsomé mit Rosmarincroutons

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln

Dessertvariation

Der Menüpreis beträgt 45,90 €

Klassisches Festmenü

**Vorspeiseteller mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet
und Matjesfilet mit Zwiebelringen
Sahnemeerrettich, Toast und Butter**

* * * *

Rinderkraftbrühe mit Eierstich

* * * *

**Braten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce
Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce mit
Gemüseplatten von Marktgemüse,
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten**

* * * *

Himbeerparfait mit frischen Früchten

Der Menüpreis beträgt 44,90 € pro Person.

4 – Gang - Festmenü

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs

* * * *

Kräutercremesuppe

* * * *

**Braten aus der Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce,
Williams Birne mit Preiselbeeren
Rosenkohl, Karotten und Speckbohnen
Herzoginkartoffeln**

* * * *

**Kleiner Pfannkuchen mit
Vanilleeis**

Der Menüpreis beträgt 46,90 € pro Person.

Bayrisches Büffet

Frisch gebackene Laugenbrezeln

* * * *

**Nürnberger Bratwürstchen und
Stäbchenfleisch aus der Haxe, Leberkäse mit süßem Senf
Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln
Krautsalat und Blattsalate**

* * * *

**Je nach der Personenzahl werden die Speisen eingesetzt
oder als „Warmes Büffet“ angerichtet**

Der Preis beträgt 22,50 € pro Person.

Rustikales Büffet

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

**Honigmelone mit Knochenschinken
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen**

**Gebackener Schweineschinken (warm)
Kleine Schnitzel und Hackballen
Pikanter Rindfleischsalat**

**Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst
Kleine Sülzen
Bratkartoffeln in der Gusspfanne**

**Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat**

Vanillepudding mit Himbeersauce

Der Preis beträgt 31,50 € pro Person.

kalt - warmes Büffet

Ab 30 Personen

Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce

Cocktail von Tiefseeshrimps

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Honigmelone mit Knochenschinken

Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit

Remouladensauce und Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen

Medaillons vom Schweinefilet

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat

Große Käseauswahl

Vanillepudding mit Himbeersauce

Parfait und frisches Obst

Der Preis beträgt 42,50 € pro Person

Veranstaltungen im Gasthof Spelsberg

Veranstaltungsende:

Leider sind wir bei Veranstaltungen dazu gezwungen, ab 02:00 Uhr nachts pro Stunde eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 150 € zu berechnen. Die Abrechnung erfolgt halbstündlich.

Verschmutzung des Raumes:

Bei grober Verschmutzung der Veranstaltungsräume durch z.B. Konfettikanonen, Reis, Luftschlangenspray usw. berechnen wir einen erhöhten Reinigungsaufwand von 100€

Änderung der Personenzahl:

Weniger Personen:

Bis 5 Tage vor der Veranstaltung: Kostenlos

Danach berechnen wir die vorab angemeldete Personenzahl

Mehr Personen:

Bis zu 5 Personen ist dies immer möglich.

Darüber hinaus nur bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltung möglich.