

3-Gang-Menüs
serviert als Plattenservice ab 8 Personen

Westfälische Festtagssuppe
mit Eierstich, Nudeln, Fleischklößchen
und Blumenkohl
in der Terrine serviert

**Ofenfrischer Krustenbraten
mit Röstzwiebeln, Burgunderbraten
und gebratenen Putenbruststeaks**
serviert mit zweierlei Saucen,
saisonaler Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis
mit heißen Kirschen

Menüpreis 20,50 €

Gratis vom Haus:

Festliches Arrangement mit Platztellern,
Stoffservietten oder farbigen Dunilin-Servietten
und Kerzen.

Für frische Blumengestecke
berechnen wir anteilig je 7,20 €
für Menükarten je 1,80 €

Bitte betrachten Sie die aufgeführten Gerichte
als Anregung. Gerne besprechen wir ein individuelles
Menü und den Rahmen Ihrer Veranstaltung
persönlich mit Ihnen.

Weitere Hauptgang-Vorschläge
- inklusive Suppe und Dessert -

Plattenservice mit saisonalem Gemüse
und 2 Beilagen z.B.

Salzkartoffeln, Kroketten, Berner Rösti,, Spätzle,
Dauphine Kartoffeln, Reis und Pommes frites

**Ofenfrischer Krustenbraten mit Röstzwiebeln,
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
und Hähnchenbrustfilet mit heißen Früchten**
Menüpreis: 21,80 €

**Schweinefilet mit gebratenen Champignons,
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
und Putenschnitzel mit heißen Früchten**
Menüpreis: 22,90 €

**Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,
Rinderschmorbraten in Burgundersauce
und Putensteaks im Speckmantel gebraten**
Menüpreis: 21,00 €

**Ibbenbürener Krustenbraten mit Röstzwiebeln
Rinderroulade „Hausfrauen Art“
und Schweinefiletmedaillons mit Champignons**
Menüpreis: 22,20 €

**Schweinefiletmedaillons mit Champignons,
Kalbsbraten mit Estragonsauce
und Putenbrust mit Blattspinat gefüllt**
Menüpreis: 23,80 €

**Kasselerrücken, grobe frische Bratwurst
Speckstreifen und Krustenbraten
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree**
Menüpreis: 19,90 €

**Rinderhüftsteak mit Senfkruste,
Schweinerücken mit Tomate-Mozzarella gratiniert
und Putenbrust mit Blattspinat gefüllt**
Menüpreis: 22,80 €

**Kalbsfilet tranchiert mit Trüffelrahmjus,
Hirschbraten mit Dornfelder-Kischjus
und Perlhuhnbrust auf Champignon-Lauchgemüse**
Menüpreis: 26,90 €

**Rinderrückensteak mit Zwiebelkruste,
Schweinefilet mit gebratenen Champignons
und Hirschbraten mit Cassisjus**
Menüpreis: 24,90 €

**Lammrücken mit Kräuterkruste,
Kalbsbraten mit Estragonsauce
und Schweinefilet mit Austernpilzen**
Menüpreis: 25,60 €

Änderungen	Aufpreis
Kalbsfilet statt Schweinefilet	2,60 €
Rinderfilet statt Schweinefilet	3,30 €
Hirschrückensteak statt Hirschbraten	1,20 €
Rehbraten statt Hirschbraten	0,70 €
Hähnchenbrust statt Putenbrust	0,30 €
Schweinefilet statt Krustenbraten	1,40 €
Kalbsbraten statt Roulade	0,90 €
Rinderroulade statt Rinderbraten	0,50 €

Salatplatte
zum Hauptgang; Aufpreis 2,90 €

Stangenspargel ab ca. 15. April bis 24. Juni
Preis pro 100g 1,30 € Pauschal 2,90 €

Preise pro Person inklusive MwSt. und Bedienung

Ergänzungen und Änderungen zum Menü

Vorspeisen	Aufpreis
serviert mit Baguette und Butter	
Räucherlachsrose mit Rösti und Crème fraîche	6,80 €
Geflügelterrinen mit Sauce Cumberland	5,90 €
Lachsfilet und Riesengarnele am Salatbouquet	7,20 €
Fischterrinen mit Safran-Mayonnaise	7,40 €
2 Gebratene Gambas am Salatbouquet	7,40 €
Duett vom Lachs mit verschiedenen Saucen	7,20 €
Räucherfischvariation „Lord Nelson“	7,40 €
Antipasti-Vorspeisenteller	5,20 €

Suppen - in der Tasse serviert

Kartoffelsuppe mit Croûtons	0,30 €
Wildkraftbrühe mit Klößchen	1,10 €
Klare Tomatensuppe mit Basilikumsternen	0,80 €
Waldpilzcreme mit Schinkenstreifen	0,60 €

Zwischengerichte

Seeteufelmedaillon mit Blattspinat auf Trüffelrahmnudeln	9,40 €
Lachs- oder Zanderfilet mit Pesto, mediterranem Gemüse und Gnocchi	7,40 €
Seawater Gambas auf Orangen-Fenchel mit Kaiserschoten	8,20 €
Lammrücken mit Kräuterkruste auf süß-saurem Linsengemüse	7,80 €

Dessert

Dessertvariation nach individueller Absprache	ab 2,90 €
Schlemmer Dessert „Süße Verführung“ Crème Brûlée, Panna Cotta, Mousse, Parfait, Eis, Früchte und zweierlei Dessertsaucen	3,60 €
Zusätzlich zum Menü-Dessert	
Herrencreme oder Orangen-Quarkcreme	1,00 €
Frische Erdbeeren „im Juni“	1,20 €
Herrencreme und frische Erdbeeren „im Juni“	1,90 €
Schokoladenmousse oder Cappuccinomousse	1,40 €

Atmosphäre zu jedem Anlass

Gemütliche Gaststätte
und Restauranträume
-täglich mittags und abends geöffnet-

Wintergarten und Festsaal
ideal für Hochzeiten, Familienfeiern
und Betriebsfeste

Kompletter
Verwöhn-, Party- und Veranstaltungsservice
-vom Sektempfang bis zum erlesenen Menü-

Unser Geschenk für das Brautpaar:
bei Feiern ab 80 Personen in unserem Haus
übernachten Sie kostenfrei im romantischen
Doppelzimmer oder erhalten einen Gutschein
über ein 5-Gänge-Candlelight-Dinner für 2 Personen

38 Komfort-Themenzimmer und 2 Suiten

Gartenterrasse und Hotelgarten

2 Bundeskegelbahnen

Geschenkgutscheine
für jeden Anlass

Mediterraner Wellnessbereich
mit Sauna, Dampfbad,
Whirlpool, Solarium und Ruheraum

Beautyoase Sonnenblick;
Massagen, Entspannungsbäder, Kosmetik,
Körperbehandlungen und vieles mehr...

Wohlfühlpakete und Einzelanwendungen
für Sie und Ihn

Wir freuen uns auf Sie!

Menü-Vorschläge
für Hochzeiten und Familienfeiern

Plattenservice

*Ganzjährig
2008*



... so individuell wie Sie

Hotel-Restaurant Leugermann
Osnabrücker Straße 33 49477 Ibbenbüren
☎ 05451 / 935-0

www.hotel-leugermann.de
info@leugermann.de