

Menü „Klassiker“

Westfälische Kraftbrühe
in der Terrine am Tisch serviert

Hauptgangbuffet

Kräuterkrustenbraten mit Estragonsauce oder Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Schinken-Bohnen und Kroketten
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce und Früchten dazu Erbsen-Möhrengemüse und Reis
Schweinefiletmedaillons mit Champignon-Lauchgemüse und hausgemachte Spätzle
Seehechtfilet mit Kräutersauce dazu Blattspinat und Farfalle-Nudeln

Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Herrencreme am Tisch serviert

Menüpreis pro Person ab:

60 Pers.	80 Pers.	100 Pers.	120 Pers.	140 Pers.	160 Pers.
30,50 €	30,00 €	29,50 €	29,00 €	28,50 €	28,00 €

Beispiele zum Austausch vom Klassik-Menü-Hauptgang

- Gerne besprechen wir ein individuelles Menü mit Ihnen -

Hauptgangbuffet „Mediterran“

Kräuterbraten mit Estragonsauce
dazu Mandel-Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet mit Basilikumsauce
dazu Zuckerschoten-Karottengemüse und Reis

Schweinefiletmedaillons mit Tomatenkruste
an mediterranem Gemüse
mit Gnocchi

Lachsfilet mit Kräutersauce
dazu mediterraner Blattspinat und Farfalle-Nudeln

Aufpreis 1,30 €

Hauptgangbuffet „Gourmet“

Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella gratiniert
dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und Farfalle-Nudeln

Schweinefilet mit gebratenen Champignons
dazu Mandel-Brokkoli und hausgemachte Spätzle

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten
mit Sauce Béarnaise, Schinken-Bohnen,
Grilltomate und Rosmarinkartoffeln

Lachs & Zanderfilet mit Zitronen-Limettensauce
dazu Zuckerschoten mit Karotten und Wildreis

Aufpreis 3,90 €

mit Garnelen statt Zander: Aufpreis 1,90 €
mit Rinderfilet statt Roastbeef: Aufpreis 2,80 €

Hauptgangbuffet „Feinschmecker“

Schweinefiletmedaillons mit Kräuterkruste
dazu gebratene Waldpilze,
Mandel-Brokkoli und Dauphinekartoffeln

Maispoularde mit Zitronengras-Currysauce
dazu Zuckerschoten-Karottengemüse und Wildreis

Rinderfilet rosa gebraten mit Balsamicojus
dazu Karottensterne mit grünem Spargel,
Bohnen-Bündchen und Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet und gebratene Riesengarnelen
mit mediterranem Gemüse und Bandnudeln

Aufpreis mit Rinderfilet 10,50 €
Aufpreis mit Roastbeef statt Rinderfilet 7,70 €

Hauptgangbuffet „Toskana“

**gefülltes Hähnchenbrustfilet
im Serrano Schinkenmantel**
dazu Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet „Saltim Bocca“
mit Mandel-Brokkoli und Gnocchi

Kalbsbraten oder Lammfilet
mit Bohnen-Bündchen, Karotten-Fenchelgemüse,
Thymian-Kartoffelgratin oder hausgemachte Spätzle

Fischfilets mit Basilikumsauce
dazu Blattspinat und Paprikareis

Aufpreis mit Kalbsbraten 3,80 €
Aufpreis mit Lammfilet 5,90 €

Vorspeisenergänzung vor der Suppe

Lachs-Zanderterrine mit Kräutersauce 8,90 €
und gebratene Riesengarnele mit Mango-Currysauce
am Salatbouquet mit Baguette und Butter serviert

Hausegebeizter Caipirinha Lachs 7,50 €
mit Limetten Crème fraîche und Rösti am Salatnest

Anti Pasti-Teller ohne Fisch 6,20 €
mit Fisch 7,90 €
eingelegte Champignons, getrocknete Tomate, Oliven,
Melone mit Schinken, Tomate-Mozzarella, Paprika, gefüllte Zucchini
und gebratene Riesengarnele oder Lachsrose am Salatnest mit Baguette und Butter serviert

Salatergänzung zum Hauptgang

Gemischtes Salatbuffet der Saison 2,90 €
Zusätzlich Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken und Brotkorb 0,60 €

Hauptgangbuffet „Herbst“

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Apfelrotkohl und Kroketten

Schweinefilet mit Pumpernickelkruste
dazu Calvadosjus, Apfelspalten und Brokkoli

Putenbrust im Speckmantel gebraten
dazu Champignons, Wirsinggemüse und Spätzle

Lachsfilet mit Senfsauce
dazu Blattspinat und Schwenkkartoffeln

Aufpreis 1,30 €

Zusammenstellung „Herzhaft - Traditionell“

Krustenbraten mit Röstzwiebeln,
Blumenkohl in Crème und Kroketten

Rinderschmorbraten oder Rouladen
mit Schinkenbohnen und Kartoffelgratin

Putensteaks oder Putenschnitzel
mit Currysauce, Früchten, Erbsen-Möhren und Reis

Schweinefiletmedaillons
mit gebratenen Champignons und Lauchstreifen

Gemischtes Salatbuffet zum Hauptgang

Dessertbuffet

Aufpreis 3,90 €

Hauptgangbuffet „Winter“

Gefüllte Putenbrust
mit Backpflaumen-Semmel-Füllung, Malzbiersauce,
Wirsinggemüse und Berner Rösti

Wildschweinbraten in Glühweinjus
mit Rosenkohl und hausgemachte Spätzle

Gänsebrust in Orangenjus
mit Apfelrotkohl dazu Klöße

Rinderrückensteaks in Senfsauce
mit Schinkenbohnen und Bratkartoffeln

Aufpreis 6,50 €

Zusammenstellung „Italia“

Anti Pasti-Vorspeisenteller

Minestrone mit Gemüserauten
und Basilikumsternen in der Tasse serviert

Hauptgangbuffet „Mediterran“

Dessertbuffet

Eis, Tiramisu, Crème Brûlée,
Parfait und Früchten

Aufpreis Gesamt 9,30 €

Vorspeise 6,20 € Suppe 0,60 €
Hauptgang 1,30 € Dessert 1,20 €

Vorspeisenteller statt Menüsuppe

Gemischter Anti Pasti-Teller mit Baguette und Butter serviert	2,50 €
Anti Pasti-Teller mit gebratener Riesengarnele oder Räucherlachsrose	4,20 €
Zweierlei Honigmelone mit Schinken am Salatbouquet	1,90 €
Vorspeisenvariation: Kürbiscrèmesuppe oder Karotten-Ingwersuppe, gebratene Riesengarnele auf Ananas und Räucherlachsrose am Salatnest	5,90 €

Hauptgangergänzungen

Spargel – Zuckerschotengemüse (ab ca. 15. April bis 24. Juni)	0,50 €
Frischer Stangenspargel (ab ca. 15. April bis 24. Juni)	
April 3,80 € Mai 3,50 € Juni 2,90 €	
Grüner Spargel mit Karottensternen „ganzjährig“	0,70 €
Grüner Stangenspargel	2,40 €

Beilagen mit Aufpreis

	je Beilagensorte	0,50 €
Maccarekartoffeln, Bohnen-Bündchen, Champignon-Lauchgemüse separat, Maccarekartoffeln mit Olive und getrockneter Tomate		

Dessert:

Vanilleeis und Herrencreme am Tisch serviert	
zusätzlich Dessertgläser 2 Stk.	2,20 €
zusätzlich frische Erdbeeren statt heiße Kirschen	„Juni“ 1,80 €
Tischdessert: Eisplatte mit Parfait, Obst, Gläser, Sorbet	2,50 €

Dessertvariation

	2,90 €
Crème Brûlée, Passionsfruchtparfait und Schokoladenmousse mit Früchten garniert	„Klassiker“
Crème Brûlée, weißes Schokoladenparfait und Himbeermousse mit Himbeercoulis	„Sommertraum“
Erdbeervariation	„Erdbeerzeit“
Erdbeersorbet, Schokoladen-Erdbeerparfait und Erdbeermousse mit Früchten garniert	

Dessertbuffet

	1,20 €
Gemischte Eisbombe mit heißen Kirschen oder Pflaumen, frisches Obst, Herrencreme, hausgemachtes Parfait, 4 Sorten kleine Gläser mit verschiedenem Mousse z.B. Erdbeer, Passionsfrucht, Quark-Orange, Himbeer, Grießmousse, Crème Brûlée, Tiramisu, Panna Cotta im Glas mit Fruchtmark	

Menüvorschläge 2018 / 2018

für Hochzeiten und Familienfeste



... so individuell wie Sie

Hotel-Restaurant Leugermann
Osnabrücker Straße 33 • 49477 Ibbenbüren
Tel. 05451 / 935-0 • Fax 0 5451 / 935-935
www.leugermann.de info@leugermann.de

Alle Preise gelten pro Person inkl. 19% MwSt.
stand Dezember 2018 - Änderungen und Preis Anpassungen behalten wir uns vor.