

Restaurant Pampel Muse

Vorschläge für Menüs und Buffets

<i>Kombinations-Menüs</i>	2
3-Gänge-Menüs zu €24	2
3-Gänge-Menüs zu €28	3
4-Gänge-Menüs zu €39	4
Elegance-Menüs – 5-6 Gänge zu €54	5
<i>Menüs zu besonderen Anlässen</i>	6
Festliches Essen – Klassisches Menü zu €42	6
Geburtstagsmenü – Menü „Pampel Muse“ zu €45	6
Hochzeitsmenü zu €52	7
Menu elegance – „Kanarische Ententräume“ zu €48	7
<i>Buffets</i>	8
Rustikales Buffet – zu €22 pro Person	8
Europäisches Buffet – zu €28 pro Person	9
Mediterranes Buffet – zu €38 pro Person	10
Grand-Buffet – zu €49 pro Person	11
Snack-Buffets – zu je €23 pro Person	12
Brunch de luxe – zu €26 pro Person	13
<i>Kleine Köstlichkeiten</i>	14
Finger-Food	14

Kombinations-Menüs

3-Gänge-Menüs zu € 24

(wählen Sie 1 x Suppe, 1x Hauptgang, 1x Dessert)

1. Gang – Suppe

Badische Lauchsuppe mit Croûtons

*

Broccolisuppe mit Sherrysahne

*

Räucherlachssuppe mit Dill

*

Tomaten- Basilikumsuppe

*

Elsässer Zwiebelsuppe

2. Gang – Hauptgericht

Rinderbraten in Burgundersauce, Gemüse, Kartoffeln oder Klöße

*

Zwei Minutensteaks gebraten mit Röstzwiebelsauce, Gemüse und Gnocchi

*

Lendenschnitzel Wiener Art mit Kartoffelstäbchen, Buttersauce und Salat

*

Pfeffersteak vom Jungschweinerücken mit Böhnchen und Kartoffelkroketten

*

Putensteak mit Champignonsauce, Nudeln und Mischsalat

*

Gebackene Filetstücke von Geflügel in Ananas-Currysauce, feine Erbsen und Basmatireis

*

Hirschkalbsgulasch mit Pilzen, Apfelrotkohl und Klößen

3. Gang – Dessert

Crème Pina colada mit Ananasgrütze

*

Cappuccinocreme mit getränktem Löffelbiskuit

*

Vanillespeise mit eingelegten Erdbeeren

*

Schokoladeneis mit Likörsahne und Williamsbirne

3-Gänge-Menüs zu € 28

(wählen Sie 1 x Suppe, 1x Hauptgang, 1x Dessert)

1.Gang – Suppe

Südländische Tomatensuppe

*

Schwäbische Maultaschensuppe

*

Kreolische Currysuppe mit exotischem Gemüse

*

Geflügel- Consommé mit feinen Klößchen

2.Gang – Hauptgang

*Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignons und Pfeffer à la crème de Paris*

*

*Zarter Braten aus der Kalbskeule in einer Sauce
mit Orangen und Safran*

*

*Poularden- Suprême
mit Pilzen in Balsamicosauce*

*

*Frischlachs- Medaillons
mit feinem Estragonsenf gratiniert
an dezenter Fenchelsauce*

*

*Zanderfilet im Ofen gebacken
Krebsweinsauce mit Gemüsestreifen*

*

*Wir ergänzen die Speisen mit Gemüse der Saison und Beilagen
Erweitern Sie das Menü mit einem Vorspeisen- Salat- Cocktail zzgl. 3 €*

3.Gang – Dessert

Frischer Obstcocktail mit hausgemachtem Eisparfait

*

Hausgemachte Waldbeerenfrüchte mit Eiscreme

*

Marmoriertes Pfirsich- Mousse mit Herzkirschen

*

Dreierlei Käse

4-Gänge-Menüs zu € 39

Vorschlag Nr. 1

Salat- Cocktail mit Crevetten

*

Safransüppchen mit Spinattomate

*

Ente à l'Orange

mit Gemüsebukett, Gnocchi und gebackene Kartoffeln

*

Crème Cappuccino

mit Lychees in Cassis- Sauce

Vorschlag Nr. 2

Artischockentatar

mit Räucherlachs auf Blattsalat

*

Asiatische Gemüsesuppe

mit rotem Curry

*

*Schweinefilet mit Röstzwiebellauch- Senfkruste
auf feinen Erbsenschoten*

Rotweinsauce und Kartoffelbällchen

*

Weisse Mousse au Chocolat

mit Ananas und Erdbeeren

Vorschlag Nr. 3

Südländischer Salat

mit Parmaschinken und Mozzarella al pesto

*

Brokkolisamtuppe

mit Lachsscheibe

*

Gebratene Lammkeule

im Hauch der Provence mit herzhafter Sauce

feine Böhnchen und Kartoffelgratin

*

Bourbon- Vanilleeis

mit Orangen und Cointreau- Schaumsauce

Elegance-Menüs – 5-6 Gänge zu € 54

Elegance 1

Jacobsmuschel im Champagnersüppchen

Melonenfilets und Krebschwänze

Kleines Ratatouille- Pot au Feu

Zanderfilet an Pfannengemüse mit einer Spur Chili

Hirschkalbsrücken mit Steinpilz- Crêpe an Rosmarinjus

Tiramisu Crème und Fruchtputee

Elegance 2

Hummer an mediterranem Bukett

Kleiner Mischsalat mit Trüffelmarinade

*Duo mit Barsch und Lachs
an zwei Saucen*

*Lammrücken mit Kräuterkruste
Böhnchen, Gemüseröschen und Auflaufkartoffeln*

*Geeistes Maracujaparfait
mit buntem Bukett auf Saucenspiegel*

Elegance 3

*Barsch-Medaillon auf Artischockensalat
mit Spanischer Mojosauce*

Feines Ragoût von der Ente im Pastetchen

Fenchelsüppchen mit Lachstatar

Parmesan- Salat-Cocktail

*Tournedos mit feiner Pilz- Duxelles
an Balsamico- Pfannengemüse, Pommes Macaire*

Beerenfrüchte und Mousse Bavaria

Menüs zu besonderen Anlässen

Festliches Essen – Klassisches Menü zu € 42

*Feiner Salat
mit Fischen aus zwei Meeren
Mediterran zubereitet*
*
*Südfranzösische Gemüsesuppe
nach altem Rezept*
*
*Gebratener Kalbsrücken
mit Safran und Orangen
in feiner Jus
Gemüse, Gnocchi
und Herzoginkartoffeln*
*
*Dessertvariation
feine Pâtisserie*

Geburtstagsmenü – Menü „Pampel Muse“ zu € 45

*Vorspeisen- Cocktail
mit Scampi in Sauce Rosé*
*
*Klare Steinpilzsuppe
mit Kräutern*
*
*Wildlachs an Blattspinat
mit feiner Weinsauce*
*
*Tournedos vom Rinderfilet
an geschwenktem Wurzelgemüse
kräftiger Sauce, feine Böhnchen und gebackenen Kartoffeln*
*
*Dessert Surprise
Überraschung*

Hochzeitsmenü zu € 52

*Gratin Crevettes geantes
überbackene Riesengarnelen
Serenade des Meeres*

*

*Consommé
bunte Köstlichkeit*

*

*Loup de mer
Wolfsbarsch an dezenter Sauce Rouille*

*

*Selle de Cerf
Hirschkalbsrücken mit Morchelsauce
Bukett feiner Gemüse*

*

*Trüffel- Praline- Parfait
und Champagnermousse*

Menu elegance – „Kanarische Ententräume“ zu € 48

Event auf den Kanaren im Dezember mit der Gans, für Sie mit der Ente

1. Traum

*Entenbrust-Tranchen mit Mango
in getrüffeltem Portwein*

2. Traum

*Crêpe mit Ente und Pilze
auf Kokoscurry*

3. Traum

*Entenbrust mit Orangen
und Nudeln in Safranwein*

4. Traum

*Flamenco-Ente
mit Paprika, Fenchel und Zucchini
in dezenter Salsasauce*

5. Traum

*Feine Tarte mit Äpfeln
und Himbeeren
auf Maracujaspiegel*

Buffets

Rustikales Buffet – zu € 22

Salatbuffet

*Kartoffelsalat mit Sülze
Nudelsalat Hausfrauenart
Wacholderschinken mit Radi
Heringshappen süß sauer
Hackfleischbällchen auf Knoblauch Dipp
Thüringer Mett pikant
Krautsalat, Bohnensalat
Tomaten und Gurken*

Gemischter Brotkorb

Warmes Essen

*Gebackener Leberkäs Bayerische Art
Schnitzel vom Schweinerücken und Rostbratwürstl
mit deftigem Sauerkraut und Rotkohl
dazu Knödel und Spätzle*

Dessert

Fruchtige Sahneschnitte

Europäisches Buffet – zu € 28 pro Person

Kaltes Buffet

*Geflügelsalat mit Ananascurry
Exotischer Selleriesalat mit bunten Fruchtstücken
Gemüsestreifen- Cocktail mit Fetakäse und Oliven garniert
Tomaten und Mozzarella mit Kräuterölmarinade
Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melone
Lachs und Forellen aus dem Rauch
Garnelen mit Artischocken
Salatmix mit Frenchdressing*

*Meerrettichsahne
Cocktailsauce
Tomaten-Knoblauchsauce
Brotkorb und Butter*

Warmes Buffet

*Hähnchenbrüstchen
in herzhafter südländischer Sauce*

*Medaillons vom Schweinefilet
mit feiner Pfefferrahmsauce*

*An Beilagen
Kartoffelbällchen, Nudeln
Basmatireis mit Mais
Gemüse der Jahreszeit*

Dessert

*Waldbeeren- Cocktail
Mousse au Chocolat , Bourbon- Vanilleeis
Dreierlei Käse*

Mediterranes Buffet – zu € 38 pro Person

Kaltes Buffet

*Geflügelsalat mit Palmenherzen
Exotischer Selleriesalat
Vegetarischer Gemüsesalat
Marinaden- Italienisch Antipasti
Artischocken Garnelen, Oliven
Mozzarella- Carpaccio mit Tomaten und Basilikum
Serranoschinken mit Melone
Barsch-Medillons mit Andalusische Sauce
Meerforelle aus dem Rauch mit Wachteleier
Sherrylachs und gefüllte Weinblätter*

*Senfcreme, Sauce Rosé, Aioli, Andalusische Sauce
Gemischter Brotkorb und Butter*

Warmes Buffet

Zucchini Parmigiani mit Käse und Knoblauch überbacken

Pomodori Siciliana-Tomaten mit Anchovis, Thunfisch und Oliven

Pollo al Marsala Poulardenbrüstchen mit Marsala-Orangensauce

Schweinefilet mit Pilzen in Salsasauce

Gemüse-Paella, Paprikanudeln und gegrillte Kartoffeln

Dessertbuffet

*Die Vielfalt der feinen Pâtisserie
Diverse Käse vom Brett*

Grand-Bufferet – zu € 49 pro Person

Für den ganz besonderen Anlass

Kalte Köstlichkeiten

*Garnelen in Sauce rosé
Wildlachs an Weinkristall
Meeresterrine Royal
Gegrillter Fenchel, Auberginen und Zucchini
Südländischer Salat mit Artischocken
Elsässer Winzerpastete
Geflügel- Suprême in Hawaii
Hirschfilet auf Waldorfsalat
Italienische Edelschinken mit zwei Melonen und Parmesan
Dipps und Saucen, gemischter Brotkorb und Butter*

Warmes Buffet

Kalbsnüsschen im Ofen gegart
an Portwein- Pfifferlingsauce

gebratene Lammkeule
mit Rosmarin- Trüffelsauce

Zanderfilet auf Gemüsebett
mit Hummer-Safransauce

Beilagen

*Gemüse der Jahreszeit
Mediterranes buntes Reisgericht
Schweizer Gnocchi mit Blattspinat
Gebackene Kartoffeln*

Dessert

*Mousse au Chocolat
Mousse von Orangen
Grand Marnier- Erdbeeren
Kirschen aus Piemont in Sauce
Arrangement von frischen Früchten
Eiscreme und Gebäck
Große Käseplatte*

Snack-Buffets – zu je € 23 pro Person

1. *Snack-Bufferet*

*Baguette Canapés
mit Lachs, Schinken, Salami und Käse
Gemüse-Paella
Gebackene Geflügel- Nuggets pikant
Teigrollen mit Gemüsefüllung
Rösti mit Kräutercreme und Garnele
Gratin mit Nudeln, Tomate, Basilikum und Käse
Diverse Salate
Dreierlei Dipps
Baguette*

2. *Snack-Bufferet*

*Salatbuffet
*
Poularden- Medaillons mit Pilzrahmsauce
*
Reisgericht Indisch
*
Seebarschfilet mit Weinsauce
*
Überbackene Zucchini und Tomaten, südländisch
*
Chillinudeln mit Pfannengemüse
*
Melonen- Erdbeer- Salat
und Crèmespeise*

Brunch – zu € 26 pro Person

Kalte Vorspeisen

Parmaschinken und Orangenmelone

Mozzarella und Zucchinischeiben

Hauchfeine Scheiben Mortadella an Gemüsesalat

Forelle und Lachs aus dem Buchenrauch, Meerrettichsahne

Mix von Blattsalaten mit würzigem Dressing

Gefüllte Tomaten von Crème mit Gartenkräutern

Gemischter Brotkorb und Butter

Warmes Essen

Putenfilet und Kartoffeln vom Grill dazu Spanische pikante Sauce

Eierauflauf mit Broccoliröschen und Crevetten

Scheiben vom Schweinefilet in einer Sauce mit Salbei und Schinken

Nudelgericht mit Gemüse und Champignons zubereitet

Dessert

Schwarzwälder Kirsch- Cocktail mit Eis und Sahne

Kleine Köstlichkeiten

Finger-Food

Bunt garniert

Gemischt je 2,80 €

*Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung
Blacktiger -Garnelen mit Sauce rosé
Gebackene Filetstückchen von Poularde mit Chili
Fleischbällchen auf Frühlingskräuterquark
Kleine Filetschnitzel mit Ananas und Kirsche
Geflügelbrust- Tranchen mit Käse und Mandeln
Lachsscheibe auf Kräutercreme
Serranoschinken auf Melone
Edelsalami mit Tomate und Olive
Gefüllte Sherrytomaten mit Frischkäse
Schweinefilet-Medaillons pikant
Käsewürfel mit Trauben*

Warm

Gemischt je 3,20 €

Minipizzen Napoli

Orientalische Hähnchenfilets

Barsch- Medaillons à la Francaise

Kartoffelplätzchen mit Lachs

Quiche Lorraine

Asiatische Knuspertaschen