



Pampel Muse

Restaurant für Veranstaltungen

Vorschläge für Menüs und Buffets
Preise pro Person

Kombinations-Menüs	2
3-Gänge-Menüs zu €31,50	2
3-Gänge-Menüs zu €37,50	3
4-Gänge-Menüs zu €49,00	4
Elegance-Menüs – 5-6 Gänge zu €61	5
Menüs zu besonderen Anlässen	6
Festliches Essen – Klassisches Menü zu €52,00	6
Geburtstagsmenü – Menü „Pampel Muse“ zu €56	6
Hochzeitsmenü zu €62	7
Menü – „Kanarische Ententräume“ zu €60	7
Buffets	8
Rustikales Buffet – zu €27,50	8
Europäisches Buffet – zu €36,50	9
Mediterranes Buffet – zu €46,50	10
Grand-Buffet – zu €60	11
Snack-Buffets – zu je €27	12
Brunch de luxe – zu €30	13
Kleine Köstlichkeiten	14
Finger-Food	14

Die Vorschläge gelten ab 20 Erwachsenen Personen.
Unter dieser Zahl würde eine individuelle Menü- oder Buffet- Empfehlung unsererseits erfolgen.
Ebenso beim Essen für Kinder und deren Preise



Kombinations-Menüs

3-Gänge-Menüs zu € 31,50

(wählen Sie 1 × Suppe, 1× Hauptgang, 1× 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

*

Steaks aus der Putenbrust mit Champignonsauce, Nudeln und Mischsalat

*

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

*

Hirschkalbsgulasch (Saisonal) mit Pilzen, Apfelrotkohl und Klößen

3. Gang – Dessert

Crème Pina colada mit Ananasgrütze

*

Cappuccinocrema mit getränktem Löffelbiskuit

*

Vanillespeise mit Erdbeeren

*

Schokoladeneis mit Likörsahne und Williamsbirne



3-Gänge-Menüs zu € 37,50

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

1.Gang – Suppe

Südländische Tomatensuppe

*

Maultaschensuppe Schwäbische Art

*

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

*

Hierzu reichen wir, Gemüse der Saison und Beilagen
Erweitern Sie das Menü mit einem Vorspeisen- Salat- Cocktail zu 4 €

3.Gang – Dessert

Crème Brûlée mit Beeren und Karamelsahne

*

Hausgemachte Waldbeerenfrüchte mit Eiscreme

*

Marmoriertes Pfirsich- Mousse mit Herzkirschen

*

Dreierlei Käse

4-Gänge-Menüs zu € 49

Vorschlag Nr. 1

Salat- Cocktail mit Crevetten
*
Safransüppchen mit Spinattomate
*
Ente à l'Orange
Gemüse der Saison, Gnocchi und gebackene Kartoffeln
*
Crème Cappuccino
mit Orangen-crêpe an Cassis- Sauce

Vorschlag Nr. 2

Artischockentatar
und geräucherter Heilbutt auf Rucola mit Trüffelölmarinade
*
Asiatische Gemüsesuppe
mit rotem Curry
*
Schweinefilet mit Röstzwibellauch- Senfruste
auf feinen Erbsenschoten
Rotweinsauce und Macaire- Kartoffeln
*
Weiße Mousse au Chocolat
mit Ananas und Erdbeeren

Vorschlag Nr. 3

Südländischer Salat
mit Parmaschinken und Mozzarella al pesto
*
Brokkolisamtuppe
mit Lachs- Medaillon
*
Gebratene Lammkeule
im Hauch der Provence mit herzhafter Sauce
feine Böhnchen und Kartoffelgratin
*
Bourbon- Vanilleeis
mit Orangen und Schaumsauce



Elegance-Menüs – 5-6 Gänge zu € 61

Elegance 1

Gratin mit Jacobsmuscheln
Krebsschwänze auf Melone mit Portwein- Balsamico
Ratatouille- Süsschen Francaise
Zanderfilet an Pfannengemüse mit einer Spur Chili
Hirschkalbsrücken (Saisonal) mit Steinpilz- Crêpe an Jus
Tiramisu à la Pampel Muse

Elegance 2

Scampi mediterran zubereitet
Salatmix im Glas
Duo mit Barsch und Lachs
an zwei Saucen
Lammrücken mit Kräuterkruste
Böhnchen, Gemüseröschen und Auflaufkartoffeln
Geeistes Pfirsich- Maracujaparfait
auf Biskuit an Saucenspiegel

Elegance 3

Champagnersuppe
mit Hummerklößchen
Feines Ragout von der Ente im Pastetchen
Barschfilet an gegrilltem Gemüse und Mojosauce
Kreation, gefüllter Salat mit Serranoschinken
Tournedos mit feiner Trüffelsauce
an Pfannengemüse, gebackene Kartoffeltupfen
Mousse Bavaria
mit Himbeeren in Sauce



Menüs zu besonderen Anlässen

Festliches Essen – Klassisches Menü zu € 52

Kreation
Meerestraum
exquisiter Vorspeisensalat
*
Südfranzösische Gemüsesuppe
nach altem Rezept
*
Gebratener Kalbsrücken
in einer Jus
mit Safran und Orangen
Gemüse, Gnocchi
und Herzoginkartoffeln
*
Dessertvariation
feine Pâtisserie

Geburtstagsmenü – Menü „Pampel Muse“ zu € 56

Vorspeisen- Cocktail
mit Scampi in Sauce Rosé
*
Klare Steinpilzsuppe
mit Kräutern
*
Wildlachs an Blattspinat
mit dezenter Weinsauce
*
Filet vom Rind Elsässer Art
an geschwenktem Wurzelgemüse
kräftiger Sauce, feine Böhnchen und gebackenen Kartoffeln
*
Dessert Surprise
Überraschung



Hochzeitsmenü zu € 62

Crevettes geantes
Gratinierte Riesengarnelen
Serenade des Meeres
*
Consommé Royale
bunte Köstlichkeit
*
Loup de mer
Wolfsbarsch an dezenter Sauce Rouille
*
Tournedos vom Kalb
mit Kräutern überglänzt an Morchelsauce
Bukett feiner Gemüse
*
Trüffel- Praline- Parfait mit Beeren an Sabayon
Isabelle de France

Menu elegance – „Kanarische Ententräume“ zu € 60

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 € 27,50

Kaltes Essen

Hausgemachter Kartoffelsalat
Nudelsalat mit Ei und Gemüse
Wacholderschinken mit Radi
Schweinsülze mit Zwiebeln und Gürkchen
Hackfleischbällchen bunt garniert
Thüringer Mett pikant
Tomaten, Karotten, Gurken und Krautsalat
Pikanter Knoblauchdipp, Senf, Butter

Gemischter Brotkorb

Warmes Essen

Gebackener Fleischkäs Bayerische Art
Herzhafter Kammbraten und Rostbratwürstl
mit deftigem Sauerkraut und Rotkohl
dazu Knödel und Spätzle

Dessert

Eichsfelder Schmandkuchen



Europäisches Buffet – zu € 36,50

Kaltes Buffet

Geflügelsalat mit Ananascurry
Exotischer Selleriesalat mit bunten Fruchtstücken
Gemüwestreifen- Cocktail mit Fetakäse und Oliven garniert
Tomaten und Mozzarella mit Kräuterölmariade
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
Kartoffelplätzchen, Nudeln
Basmatireis mit Mais
Gemüse der Jahreszeit

Dessert

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



Mediterranes Buffet – zu € 46,50

Kaltes Buffet

Geflügelsalat mit Palmenherzen
Nizzasalat mit Thunfisch
Gemüsesalat- pikant
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
Sizilianisches Gericht mit Tomaten, Nudeln, Anchovis und Oliven

Pollo al Marsala Poulardenbrüstchen
in einer Sauce mit Marsala und Kumquat

Kalbsbraten oder Hirsch (Saisonal) mit Pilzen in Sauce

Gemüse-Paella, Paprikanudeln und gegrillte Kartoffeln

Dessertbuffet

Die Vielfalt der feinen Pâtisserie
Diverse Käse vom Brett



Grand-Bufferet – zu € 60

Für den ganz besonderen Anlass

Kalte Köstlichkeiten

Garnelen in Sauce rosé
Hausgebeizter Supêriorlachs
Meeresterrine Royal
Gegrillter Fenchel, Auberginen und Zucchini
Südländischer Salat mit Artischocken
Winzerpastete mit Trauben und Pilzen
Geflügel- Suprême mit Hawaii Ananas
Roastbeef an Waldorfsalat
Italienischer Edelschinken mit zwei Melonen und Parmesan
Dipps und Saucen, gemischter Brotkorb und Butter

Warmes Bufferet

Kalbsnüsschen im Ofen gegart
an Portwein- Pfifferlingsauce

Lammrücken
mit Rosmarin- Morchelsauce

Dorade Royal auf Gemüsebett
mit Hummersauce

Beilagen

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

Dessert

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

Snack-Buffets – zu je € 27

1. Snack-Bufferet

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

2. Snack-Bufferet

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



Brunch de luxe – zu € 30

Kalte Vorspeisen

Serranoschinken und Orangenmelone

Mozzarella mit Basilikum und Balsamico an gegrillter Zucchini

Hauchfeine Scheiben Mortadella an Hirtensalat

Geräucherte Forelle und Lachs, Meerrettichsahne

Mix von Blattsalaten mit würzigem Dressing

Gefüllte Tomaten mit Crème von Gartenkräutern

Gemischter Brotkorb und Butter

Warmes Essen

Putenfilet vom Grill dazu Spanische pikante Sauce und Rösti

Auflauf mit Brokkoli, Lauch 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 3,00 €

Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung
Blacktiger -Garnelen mit Sauce rosé
Gebackene Filetstückchen von Poularde mit Chilli
Fleiscbällchen 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 3,40 €

Minipizzen Napoli

Orientalische Hähnchenfilets

Barsch- Medaillons à la Francaise

Kartoffelplätzchen mit Lachs

Quiche Lorraine

Asiatische Knuspertaschen