

# Menüvorschläge

*Ihre Festlichkeit im*



*Verehrte Gäste, liebe Freunde,*

*Zur Gestaltung Ihrer Feierlichkeit in unserem Hause gibt es fast unendlich viele Möglichkeiten. Von der rustikalen westfälischen Vesper über die stilvolle Feier in festlich gestalteten Räumen verschiedener Größen bis zur heißen Party oder zum Sommernachtsfest auf der Terrasse bietet unser Anwesen immer den passenden Rahmen.*

*Unsere Außenanlagen stehen Ihnen natürlich als perfekte Kulisse für Bilder und für Spaziergänge an der frischen Luft zur Verfügung.*

*Liebe Gäste – Es sind die vielen, sorgfältig ausgewählten und gelungenen Details, die das Bessere vom Guten unterscheiden. Wir sind uns dieser hohen Anforderung bewusst und wollen alles versuchen, Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.*

*Die liebevolle und raffinierte Zusammenstellung von Speisen soll Ihnen die Möglichkeit geben, Ihren persönlichen Geschmack zum Ausdruck zu bringen. Betrachten sie daher unsere Vorschläge nur als Anregung. Selbstverständlich sind die Menükomponenten untereinander austauschbar oder können durch andere Gerichte z.B. Ihr Lieblingsgericht (falls nicht gefunden) ergänzt werden. Die saisonalen Gerichte schlagen wir Ihnen im persönlichen Gespräch vor, je nachdem in welcher Jahreszeit Sie Ihre Festlichkeit planen.*

*Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und bei der Abstimmung der passenden Weine zu den ausgewählten Speisen. Unsere besondere Stärke sehen wir in der Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche.*

*Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns, wir nehmen uns dann gerne Zeit für Sie, um Einzelheiten zu besprechen. Auch Sie werden feststellen, bei uns sind Sie in guten Händen.*

*Herzlichst  
Ihre Familie Altmann  
und das Team vom Landhotel Altmann*

### Menü 1

*Westfälische Festtagssuppe  
mit Klößchen, Eierstich und Blumenkohlröschen*

\*\*\*

*Westfälisches Zwiebelfleisch mit Zwiebelsoße, Butterreis und frische Marktsalate*

\*\*\*

*Rinderschmorbraten „al Barolo“ in Rotweinsoße  
Saftiger Schweinnackenbraten in Pfefferrahmsoße  
Salzkartoffeln, Kroketten*

*Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise*

*Bunte Salatplatte*

\*\*\*

*Herrencreme mit Rum*

*Schwarzwälder Kirschen mit Bourbon-Vanille-Eiscreme*

### Menü 2

*Ostenwalder Lauchcremesüppchen mit Tomatenwürfeln*

\*\*\*

*Schweinefilet in Cognacrahmsoße mit frischen Champignons  
Geschmorte Putenkeule in Weißweinsahne dazu Tomaten-Basilikum-Reis*

*Kroketten und Salzkartoffeln*

*Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise*

*Frische Salate der Jahreszeit*

\*\*\*

*Mousse au chocolat*

*Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis*

### Menü 3

*Fruchtige Tomatenterrine mit Crème-Fraîche  
an kleinem Salatbouquet*

\*\*\*

*Rosmarin-Schmorbraten mit Rotweinsoße und frischen Champignons*

*Zarte Putenbrustfilets mit einer feinen Curryobstsauce*

*dazu Kartoffeln in Rahm und Schupfnudeln*

*Feine Gemüseauswahl*

*Frische Salate vom Markt*

\*\*\*

*Weinschaumcreme*

*Sahniges Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

### Menü 4

*Champignonrahmsuppe mit rosa Pfeffer*

\*\*\*

*Schweinemedallions mit Apfelspalten an Calvadossoße  
Rheinischer Sauerbraten mit Rum-Rosinen an samtiger Rotweinssoße  
Berner Rösti und Kräuterkartoffeln  
Auswahl feiner Gemüse  
Frische Salate der Jahreszeit*

\*\*\*

*Mandelcreme mit Amaretto und Sahne  
Vanilleeis mit Birnenfächer und Schokoladensoße*

### Menü 5

*Salate der Saison mit geräuchertem Lachs und Himbeerdressing*

\*\*\*

*Creme von Strauchtomaten mit Sahnehäubchen*

\*\*\*

*Gefüllte Rinderroulade „klassische Art“ in Rotweinssoße  
Schweinebraten mit Rosmarinkruste in Orangensoße  
mit verschiedenen Gemüsen, Kroketten und Salzkartoffeln  
Frische Salate vom Markt*

\*\*\*

*Quark-Mascarponecreme mit Beerenfrüchten  
Eierlikörcreme*

### Menü 6

*Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße an Salatbouquet*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit feinen Kräutercrêpestreifen und Gemüsejulienne*

\*\*\*

*Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Salbeisoße  
Gefüllter Putenrollbraten auf Mango-Pfeffersauce mit wildem Reis  
Kartoffelgratin und Herzoginkartoffeln  
Buntes Gemüsebouquet  
Frische Salate der Jahreszeit*

\*\*\*

*Warme Waldfrüchte mit sahnigem Vanilleeis  
Pfirsich-Maracuja-Creme*

### Menü 7

*Blattsalat in Himbeerdressing mit Schafskäse und eingelegten Rotweinzwiebeln*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“ mit Gemüseeinlage und Kräutern*

\*\*\*

*Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm*

*Filet vom Wildlachs auf Limonen-Kräutersauce*

*Kartoffeltaler, Butterreis, Kräuterkartoffeln*

*Frisches Gartengemüse*

*Bunte Salate*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat mit Eierlikör-Vanilleschaum*

*Weinschaumcreme aus edlem Roséwein*

### Menü 8

*Mozzarella auf Strauchtomaten an Basilikumvinaigrette*

\*\*\*

*Zucchinicremesuppe mit Tomatenwürfeln und Curryhaube*

\*\*\*

*Schweinefilet „mediterran“ mit Gorgonzolasoße und frischen Champignons*

*Zarter Lamnbraten unter der Kräuterkruste mit Thymiansoße*

*Kroketten, Kartoffelgratin, Kräuterkartoffel*

*Buntes Gemüsebouquet*

*Frische Marktsalate*

\*\*\*

*Creme von frischen Erdbeeren / Leichte Himbeer-Joghurt-Mousse*

*Espresso-Creme mit Amaretto*

### Menü 9

*Melonenschiffchen an westfälischen Knochenschinken*

\*\*\*

*Westfälische Festtagsuppe*

\*\*\*

*Rosa gebraten Entenbrust an Johannisbeersauce mit Pfirsichstreifen*

*Lachsschnitte „gedünstet“ an Safran-Pernod-Sauce*

*Butterkartoffeln, wilder Reis und Kartoffeln in Rahm*

*Junges Gemüse vom Markt*

*Bunte Salatplatte*

\*\*\*

*Zartbittere Moccacreme mit Vanillesahne*

*Limonencreme*

### Menü 10

*Feine Fischspezialitäten aus der Räucherammer*

\*\*\*

*Broccoli-Cremesuppe mit Roquefort*

\*\*\*

*Kalbsrahmbraten „Marengo“ in Kräuterrahmsauce mit frischen Champignons*

*Putenbraten „Winzer Art“ in fruchtiger Weintraubensauce*

*Butterspätzle, Kräuterkartoffeln*

*Gemüseauswahl der Saison*

*Frische Salate*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat mit Amaretto-Mascarpone-Creme*

*Haselnusscreme mit Caramelsoße*

### Menü 11

*Apfel-Porreesuppe mit Sesam*

\*\*\*

*Altdeutscher Kasslerbraten in Honig-Senf-Glasur auf feinem Ananaskraut*

*Saftiger Putenrollbraten an frischen Champignons*

*Rahmpüree und Schwäbische Butterspätzle*

*Frische Gemüseauswahl*

*Bunte Salate*

\*\*\*

*Feine Orangencreme*

*Schokoladenpudding mit Eierlikörschaum*

### Menü 12

*Variation von Blattsalaten mit Cherry-Tomaten und Lachsstreifen*

\*\*\*

*Samtsuppe von Waldpilzen*

\*\*\*

*Perlhuhnbrüstchen mit Lauchzwiebeln auf Portweinsoße*

*Medaillons vom Schwein mit Himbeeren an weißer Pfeffersauce*

*Salzkartoffeln und Kroketten*

*Auswahl feiner Gemüse*

*Frische Salate*

\*\*\*

*Mousse au chocolat*

*Zitronencreme mit Minze*

### Menü 13

*Feine Fischspezialitäten aus der Räucherammer*

\*\*\*

*Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne*

\*\*\*

*Barbarie-Entenbrust an Rosinen-Honigsoße / auf Rhabarber-Pfeffersoße*

*Zarter Milchkalbsbraten mit frischen Champignons in Rahm*

*Rosmarin-Kartoffeln und Krokette*

*Buntes Gemüsebouquet*

*Frische Salate*

\*\*\*

*Mandarinen-Quark-Mousse*

*Cappucinocreme*

### Menü 14

*Tomatencremesüppchen mit Basilikum und Gin verfeinert*

\*\*\*

*Lachsschnitte gedünstet an Orangen-Champagnersauce*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef unter der Gorgonzolakruste an Rotweinsauce*

*Schweinenacknbraten gefüllt mit frischem Lauch*

*gratinierte Kartoffeln und Berner Rösti*

*Auswahl feiner Gemüse*

*Bunte Salate der Saison*

\*\*\*

*Panna Cotta "Orange" mit Maracujasoße*

*Frischer Obstsalat mit Vanillejoghurt*

### Menü 15

*Frische Blattsalate in Sherry-Walnussöldressing mit gebratenem Lammrücken und Nussbrot*

\*\*\*

*Kartoffel-Porreesuppe mit frischen Kräutern*

\*\*\*

*Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Calvadosrahmsauce,*

*Saftiger Braten von der Putenkeule mit fruchtiger Tomatensauce und frischen Kräutern*

*feines Gemüsebouquet,*

*Spätzle und Rosmarinkartoffeln*

*Frische Marktsalate*

\*\*\*

*Weißes Mousse au chocolat mit Schokoladensauce*

*Mandelcreme mit Amaretto und Sahne*

## **Liebe Gäste,**

*es ist unser besonderes Anliegen, Ihnen Ihr individuelles Menü – mit allem was dazu gehört – zu arrangieren. Deshalb haben wir im Folgenden noch eine kleine Auswahl an weiteren Gerichten für Sie zur Ergänzung oder als Alternative zu den obigen Menükomponenten zusammengestellt.*

### **Suppen**

*Kräuterschaumsüppchen mit Champignons  
Tomatem-Zucchinicremesuppe  
Grünes Erbsensüppchen mit Kartoffelwürfel und Minze  
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange  
Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln mit Parmesan*

### **Kalte Vorspeisen**

*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Honigmelone an westfälischem Knochenschinken  
Fruchtige Tomatenterrine mit Creme Fraiche an kleinem Salatbouquet*

*Salatvariation mit Putenbruststreifen, Schafskäse, Champignons und Cocktaildressing  
Blattsalate mit Kirschtomaten, warmen Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen  
Bunte Blattsalate in Honig-Balsamicovinaigrette mit Trauben und Nüssen*

*Geflügelsalat „Hawaii“ mit fruchtiger Ananas  
Geflügel-Lauchsalat mit Weintrauben*

*Geräuchertes Forellenfilet dazu Preiselbeersahne  
Hausgebeizter Lachs mit Honigsenfsoße am Salatbouquet  
Krabbenscocktail „American“ mit pikanter Cocktailsoße  
Kleiner Fischvorspeisenteller vom Lachs, Räucheraal, Forellenfilet und Shrimps mit Meerrettich-Preiselbeersahne*

### **Warme Zwischengerichte**

*Blätterteigpastete mit feinem Ragout Fin  
Kleines Zanderfilet auf Zucchini-Tomatengemüse  
Pochierter Lachs mit Weinschaumsoße dazu wilder Reis  
Pochierter Lachs auf Blattspinat in Safransauce  
Gebratenes Lammfilet mit Ratatouillegemüse und Rosmarinjus  
Gebratene Scampi in Kräuter-Tomatensauce mit frischen Gartensalaten  
Gekochtes Rindfleisch an süß-saurer Zwiebelsoße mit Butterreis*

**Unsere festlichen Hautgänge :**

*Schweinerücken „Wellington“ in Blätterteig mit Portweinjus dazu mildes Weinkraut und Kartoffelgratin*

*Schweinelenndchen „Gourmet“ in Kräuterrahm mit glasierten Maronen, bunte Nudeln und Gemüse der Saison*

*Backschinken im Zwiebelmantel – In Scheiben geschnittener Backschinken mit gedünsteten Zwiebelringen überbacken dazu Weinsauerkraut und Röstkartoffel*

*Medaillons vom Schweinefilet in Kirschoße mit karamellisierten Walnüssen, Kartoffelkroketten und buntes Marktgemüse*

*Kalbsrückenbraten in Limonen-Salbeisoße mit feiner Spinat-Mozzarellafüllung, frisches Gemüse der Saison und Schupfnudeln*

*Kalbsroulade in Limonen-Salbeisoße mit feiner Spinat-Mozzarellafüllung, Kartoffelgnocchi und feine Gemüseauswahl*

*Kleine Kalbsmedaillons mit Apfelspalten in Cidresoße dazu Speckrosenkohl und feine Nudeln*

*Rinderfilet „Wellington“ an einer edlen Portweinsoße dazu Rahmkartoffeln und saisonales Gemüse*

*Putenbraten mit Backpflaumen gefüllt, Kartoffelkroketten und in Butter geschwenktem Rosenkohl*

*Gebratene Putensteaks mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu Paprikagemüse und Kräuterkartoffeln*

*Geschmorte Putenkeule in Weißweinsahne dazu Tomaten-Basilikum-Ries und Mandelbrokkoli*

*Putenbrust-Röllchen gefüllt mit Käse und Lauch an Tomaten-Basilikum-Soße, Herzoginkartoffeln und frisches Gemüse*

*Putengeschnitzeltes in Trauben-Marsala-Soße mit Butterspätzle und Rahmgemüse*

*Hähnchenbrustfilets in Orangensoße / Gorgonzolasahne / Tomaten-Oregano-Soße mit Herzoginkartoffeln und frisches Gemüse*

*Pikante Maispouardenbrust an einer Orangen-Buttersoße mit glasiertem jungen Zwiebellauch und Champignonreis*

*Gebratene Pouardenbrust in Riesling-Zwiebelsahne glasierte Zuckerschoten und Schupfnudeln*

*Gebratene Pouardenbrust „indisch“ in einer Curry-Früchtesoße dazu gemischter Ries und überbackener Brokkoli*



*Gebratene Perlhuhnbrust mit Feigen-Senf-Soße , Marktgemüse und Rissotto*

*Gänsebraten aus Brust und Keule auf Wirsing mit gefüllter Rotweibirne und Rosmarinkartoffeln*

*Gebratene Gänsebrust mit Backobstsoße, Kartoffelknödel und feinem Apfelrotkohl*

*Entenbrust an Rotwein-Pflaumensoße / an Calvadossoße mit grünen Bohnen und Kartoffeltalern*

*Entenbrust an Orangen-Honig-Soße mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin*

*Entenbrust im eigenen Saft mit Preiselbeerapfel, glasierte Maronen, Festtagsknödel und Marktgemüse*

*Pikanter Lammrücken mit einer Oliven-Kräuterkruste auf Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Speckbohnen*

*Gedünstetes Lachssteak mit Tomaten-Hollandaise überzogen, gemischter wilder Ries und ein Brokkoli-Karotten-Blumenkohl-Mix*

*Lachs in Prosecco gedünstet dazu Spinat mit Pinienkernen und Basilikum-Gnocchi*

### ***Zum Abschluss noch etwas Süßes***

*Herrencreme mit Rum*

*Stippmilch mit Zimt und Zucker*

*Joghurt-Limettencreme*

*Pfirsich-Maracuja-Creme*

*Frischer Obstsalat mit Eierlikör-Sahnesoße*

*Welfencreme*

*Mousse au chocolat*

*Tiramisucreme*

*Zartbittere Moccacreme mit Vanillesahne*

*Haselnusscreme mit Caramelsoße*

*Hausgemachte Kirsch-Tiramisu*

*Rote Grütze mit Vanillecreme*

*Quark-Mascarponecreme mit warmen Waldfrüchten*

*Panna-Cotta mit Chiani-Kischen*

*Zitronencreme mit Himbeerschaum*

*Zusätzlich bieten wir natürlich auch saisonale Spezialitäten an, die in Ihrer Menüauswahl integriert werden können (Spargel, Wildspezialitäten, Matjes)*