

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 Rotweinsauce
Saftiger Schweinnackenbraten in Pfefferrahmsauce
Salzkartoffeln, Kroketten*

Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise

Bunte Salatplatte

Herrencreme mit Rum

Schwarzwälder Kirschen mit Bourbon-Vanille-Eiscreme

28,90 €

Menü 2

Ostenwalder Lauchcremesüppchen mit Tomatenwürfeln

*Schweinefilet in Cognacrahmsauce 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

25,90 €

Menü 3

*Fruchtige Tomatenterrine mit Crème-Fraîche
an kleinem Salatbouquet*

Rosmarin-Schmorbraten mit Rotweinsauce 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

25,40 €

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*

26,70 €

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*

31,10 €

Menü 6

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße an Salatbouquet

Rinderkraftbrühe mit feinen Kräutercrepestreifen 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*

34,40 €

Menü 7

Blattsalat in Himbeerdressing mit Schafskäse und eingelegten Rotweinzwiebeln

Rinderkraftbrühe „Gärtnerin“ mir 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

31,60 €

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

33,20 €

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

32,70 €

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

33,40 €

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

23,60 €

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

33,70 €

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

33,90 €

Menü 14

Tomatencremesüppchen mit Basilikum und Gin verfeinert

Lachsschnitte gedünstet an Orangen-Champagnersauce

Rosa gebratenes Roastbeef unter der Gorgonzolakruste an Rotweinssoße

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

33,90 €

Menü 15

Frische Blattsalate in Sherry-Walnussöldressing mit gebratenem Lammrücken und Nussbrot

Kartoffel-Porreesuppe mit frischen Kräutern

Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Calvadosrahmssoße,

Saftiger Braten von der Putenkeule mit fruchtiger Tomatensoße und frischen Kräutern

feines Gemüsebouquet,

Spätzle und Rosmarinkartoffeln

Frische Marktsalate

Weißes Mousse au chocolat mit Schokoladensoße

Mandelcreme mit Amaretto und Sahne

34,20 €

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)