

# FEIERN AUF DEM AHRENBERG

Menue- & Buffetvorschläge





MENUEVORSCHLÄGE

## RUSTICO

Waldspaziergang  
Wildschinken & Wildterrine  
von Reh & Hirsch  
Geröstetes Landbrot  
Erde (geriebenes Vollkornbrot &  
Pumpernickel)  
Chutneys



Schweinefilet  
im Serranoschinken  
Gemüse  
Kartoffelpuree



Dreierlei Mousse au Chocolat  
Weiss | Vollmilch | Zartbitter

Menuepreis  
32.-

## HESSEN À LA CARTE

Kartoffel-Crème-Suppe  
Speckbrot



Bunte Landsalate  
in Balsamico-Dressing  
mit hessischer Schmandsauce



Satay vom Wild  
Rahmpilze  
Servietten-Knödel



Hessisches Schmand-Eis  
an Zwetschgen-Ragout

Menuepreis  
38.-

## QUETZ DURCHS BEET

Möhren-Orangen-Crèmesuppe  
mit Milchschaum



Bunte Blattsalate  
mit Kräutervinaigrette  
mariniert



Reisnudel-Risotto  
mit Cocktailtomaten & Blattspinat  
und zwei Riesengarnelen



Himbeersorbet  
mit ganzen Früchten  
(ohne Sekt)

Menuepreis  
39.-

## WILD SYMPHONIE

Carpaccio  
vom Wildschinken  
Preisselbeermarinade



Crèmesuppe  
aus Waldpilzen  
mit Kräuter-Croutons



Reh-Rücken - rosa gebraten  
zum Zerschmelzen im Mund -  
zubereitet mit feiner Nusskruste  
an Serviettenknödeln,  
nappiert von Rosmarin Jus



Mascarponecrème  
mit Feigen-Kompott und  
süßem Ziegenkäse

Menuepreis  
59.-

## MEDITERRANO

Feines mediterranes Fingerfood:  
gebratene Garnele mit Seegras-Salat  
Käse-Häppchen mit Trüffelhonig mariniert  
Serrano-Schinken mit Melone



Minestrone  
mit leichter Tomatennote  
und frischem Gemüse



Bunte Blattsalate  
mit Orangen-Vinaigrette



Zartes Filetsteak vom Rind  
mit groben Salz,  
Rosmarin-Jus & La Ratte Kartoffeln



Süsse Tapas  
fruchtig & schokoladig

Menuepreis  
56.-

## AHRENBAJ

Jacobsmuschel | Seegras  
Nordmeer-Garnelen  
Knoblauch-Ciabatta



Kleine Bouillabaisse



Hausgemachtes  
Frucht-Sorbet  
mit Sekt aufgefüllt



Doradenfilet  
an buntem Grillgemüse  
und grünem Risotto



Fruchtige  
Crème Brûlée

Menuepreis  
56.-

# TAPAS MENUE

*Wenn man sich nicht entscheiden kann,  
dann soll's von jedem etwas sein...*

Oliven- &  
Tomatenbruschetta



Parmesanhobel-Dach  
auf mariniertem Carpaccio  
im Gourmetlöffel



Kräftige Wildkraftbrühe  
Wildklößchen



Garnelen-Duo  
Mallorquiner Art



Hausgemachtes  
Sekt-Sorbet  
aus saisonalen Früchten



Limettenlachs  
auf Risotto-Türmchen & Baby-Spinat

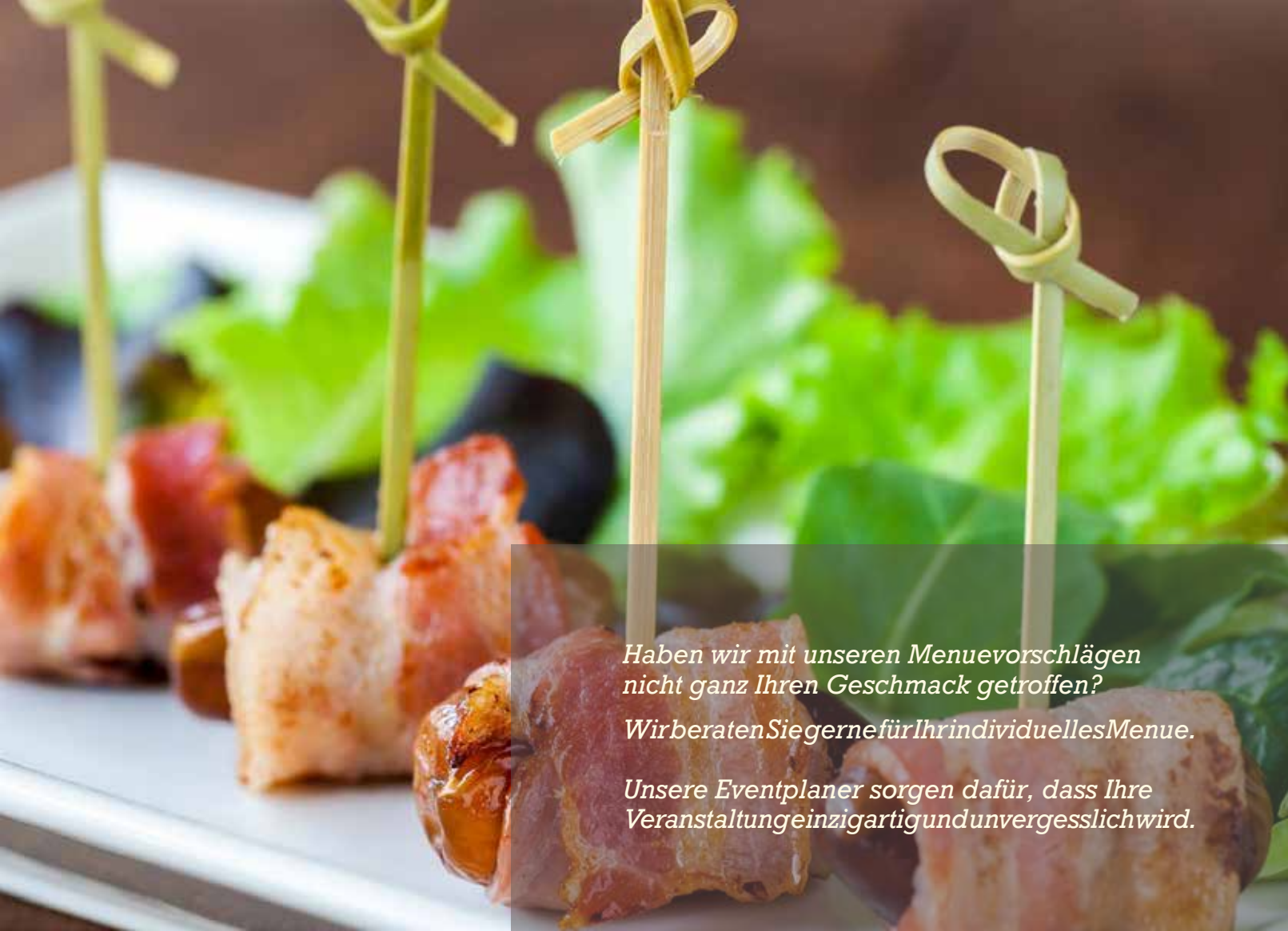


Filet vom Rind (100 g)  
auf Rotwein-Schalotten-Jus  
mit Kartoffelplätzchen  
garniert von frittierten Rosmarinnadeln



Tonka-Bohnen-Parfait  
mit frischen Früchten  
an Schokoladenspiegel

Menuepreis  
79.-



*Haben wir mit unseren Menuevorschlägen  
nicht ganz Ihren Geschmack getroffen?*

*Wir beraten Sie gerne für Ihr individuelles Menue.*

*Unsere Eventplaner sorgen dafür, dass Ihre  
Veranstaltung einzigartig und unvergesslich wird.*

# APPETIZER

*Das Angebot rund machen: hier gibt es die passenden Komponenten*

## **Die kleine Einstimmung auf das regionale Gefühl**

Hausgemachte kleine Appetitholer  
mit Duett vom Wild, Wildschinken,  
Wildterrinen & Chutneys

7.-

## **Zum Gläschen dazu**

Sie erhalten ein Glas eisgekühlten  
Ahrenberg Royale  
dazu ein Bruschetta für das  
mediterrane Feeling

7.-

## **Rustikal Deluxe**

Ahle Wurscht Carpaccio  
Lachsrose auf Landbrot

8.-

## **Warten auf alle Gäste**

Sie erhalten ein Glas eisgekühlten  
Ahrenberg Royale  
dazu ein Appetithäppchen mit  
Tomaten-Oliven-Mozzarella-Spiessen &  
Gemüsetörtchen mit Frischkäse

10.-

## **Zwischen Begrüssung und Warten wird es mediterran**

*Als Snack vor dem Menue bieten Sie Ihren  
Gästen an:*

Datteln im Speckmantel  
Garnele auf Seegrassalat

8.-

## **Veggie-tizer**

Verschiedene Antipasti

7.-





BUFFETVORSCHLÄGE

# AHRENBERGER LANDPARTIE

*Eine Komposition für jeden Geschmack*

## **Vorspeisen & Salate**

Rustikale Brotauswahl  
mit Butterröschenvariationen  
Salz | Kräuter | Tomate-Basilikum

Kleine Wraps  
Frischkäse-Graved Lachs  
- traditionell hausgebeizt -

*Hausgemachte Spezialitäten  
von regionalen Produkten genießen:*

Ahle Wurst-Carpaccio &  
Wildschinken mit Chutney

Wilde Boulettis aus der Heimat  
mit Preisselbeersahne

Landsalate  
mit Kräuter-Vinaigrette

Bauernsalat  
mit Paprika & Schafskäse

## **Hauptgänge**

Kleine Rouladen vom Hirsch  
mit Wirsing & Speck gefüllt  
mit Rotweinsauce

Schweinerückensteak  
mit hessischer  
Schmand-Sauce

Gebratener Zander  
mit Zitronenbutter

Frisches Landgemüse  
Kartoffelrösti | Kartoffelgratin

## **Dessert**

Ahrenberger Tiramisu  
von saftigen Landäpfeln

Personenzahl	ab 25	ab 50	ab 100
Menuepreis	36.-	32.-	29.-

# AHRENBERGER FINKA

Ein erlebnisreicher Abend auf unserer Sommerterrasse

## Vorspeisen & Salate

Ciabattagebäck  
mit hausgemachten Butterröschen  
Salz | Basilikum | Knoblauch

Ahrenberger Tapas  
Cocktail von der Nordmeer-Garnele

Wraps mit Schwarzwurst

Tafelspitz vom Kalb  
mariniert mit Gemüsevinaigrette

Blattsalate  
mit Orangen-Chili-Dressing

Tomaten-Schafskäse-Oliven-Salat  
mit Vinaigrette

Ruccola mit  
Parmesanhobeln & Pinienkernen

## Hauptgänge

Gegrillte Meerbarbe  
in Rosmarin-Olivenöl mit Knoblauch

Piccata Milanese  
von der Pute an Tomatensauce

Roastbeef - rosa - im Ganzen gebraten  
an Rotwein-Zwiebeln  
dazu feine Rosmarin-Schalotten-Jus

*Die saftigen Tranchen des zarten Fleisches  
werden Ihnen direkt am Buffet von unserem  
Rôtisseur auf dem Teller angerichtet.*

Pasta | Rosmarinkartoffeln | Reis

## Dessert

Crème Catalan mit der Frische der Zitrone

Mascarponecrème mit Mangopuree

Personenzahl	ab 25	ab 50	ab 100
Menuepreis	44.-	42.-	39.-

# AHRENBERGER BBQ DELUXE

Grillabend

Auftakt mit vier Sorten Minibier  
(3x 0,1 L pro Person)  
mit Pils & Hefeweizen  
aus der Klosterbrauerei Eschwege  
Radeberger Pilsener  
Königs Pilsener alkoholfrei

## **Vorspeisen & Salate**

Laugengebäck und Baguettes  
mit Butterröschen  
Salz | Kräuter | Salsa | Knoblauch  
Graved Lachsröllchen mit Frischkäse  
Tomatenscheiben auf Mozzarella  
mit frischem Basilikum  
Herzhafter Kartoffelsalat mit Vinaigrette  
und gerösteten Speckscheiben  
Cous Cous Salat  
Bauernsalat

## **Hauptgänge**

*heiss vom Grill*  
Zartes Rinderfilet  
Putensteaks in würziger  
Mango-Curry-Marinade  
grobe Bratwürstchen vom Hausschlachter  
Spareribs | Steaks vom Wild  
Doradenfilets  
Grillgemüse  
Kartoffelwedges  
mit Kräuterquark  
Baguette aus dem Brotkorb

## **Dessert**

hausgemachtes Eis in der Waffel,  
direkt von unseren strahlenden Mitarbeitern  
aus dem Bauchladen an Ihre Gäste verteilt  
frischer saisonaler Obstsalat  
Mousse aus Früchten der Saison

Personenzahl	ab 25	ab 50	ab 100
Menuepreis	49.-	46.-	42.-

*Zu guter Letzt...*

**Der Mitternachtssnack -  
denn der zweite Hunger  
kommt bestimmt**

Brotauswahl  
mit verschiedenen Butterröschen

Hessische Ahle Wurst

Käse-Fingerfood

Melone-Schinken

Personenzahl	ab 25	ab 50	ab 100
Menuepreis	7.-	6.-	5.-



## UNSERE PÂTISSERIE

### **Geburtstagstörtchen à la Ahrenberg**

ø 16 cm für ca. 5 Personen

35.-

### **Mit Leidenschaft für Ihre Hochzeitstorte**

Die Torten sind im Naked Stil,  
mit Sahne oder Marzipan ummantelt.

Einfach:

- je nach Grösse - ab 50.-

Zweistöckig: 150.-

Dreistöckig: 190.-

### **Dekorationspakete für Ihre Torte**

**wählen Sie zusätzlich aus**

Romantik Klassik, Komfort,  
Superior oder Diamant

ab 35.-



## Nachhaltigkeit ist uns wichtig

Unser erfahrenes Küchenteam bereitet sämtliche Speisen frisch zu, damit Sie zu jeder Zeit die beste Qualität geniessen können. Grosse, halbleere Platten auf dem Buffet sind uns ein Greuel. Es kann daher beim Nachlegen einzelner Buffet-Elemente zu kleinen Verzögerungen kommen.

Da unser Küchenteam es immer gut meint und reichlich für unsere Gäste aufzutischen möchte, bleibt bei der Bestellung eines Buffets doch noch das ein oder andere übrig.

Sollten Sie im Anschluss einer Feier noch etwas mitnehmen wollen, füllen wir ausgesuchte Speisen nach Absprache in Behältnisse um, die dann zeitnah in unseren Kühlhäusern für Sie zur Abholung bereitstehen.

Für diesen Service berechnen wir pro Behälter (umweltfreundliches Material mit 500g Inhalt) € 2,00.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine mitgebrachten Behältnisse akzeptieren dürfen.







Auf dem Ahrenberg 5  
37242 Bad Sooden-Allendorf

Telefon (0 56 52) 9 57 30  
Telefax (0 56 52) 18 54

[info@hotel-ahrenberg.de](mailto:info@hotel-ahrenberg.de)  
[www.hotel-ahrenberg.de](http://www.hotel-ahrenberg.de)

 [hotel.ahrenberg](https://www.facebook.com/hotel.ahrenberg)  
 [@HotelAhrenberg](https://www.facebook.com/HotelAhrenberg)



ROMANTIK  
HOTEL & RESTAURANT

Der Umwelt zuliebe gedruckt auf Recyclingpapier aus 100% Altpapier.

*explore*  
ROMANTIK