

Winter Menue

FLUSSBETT

Aperitif Empfehlung

Hotel · Restaurant

Prosecco La Marca mit Glühweinessenz

0,1l 3,50 €

Kulinarischer Gruß aus der Küche

Garnele und Jakobsmuschel
im eigenen Sud mit Kerbelöl
und getrüffeltem Sellerie

Silvaner Kabinett
Weingut Karl Karle
0,1l 2,50 €

Confiertes Filet vom Winter Kabeljau
mit glasierter Gurke
und Rauchforellen-Brandade

Weißwein-Cuvée
„Weil das Leben schön ist“
0,1l 2,50 €

oder

Rinderfilet
auf Ochsenbäckchen-Sauce
mit Gemüse-Hochbeet
und BBQ Kartoffeltaler

Spätburgunder QbA
Ihringer Fohlenberg halbtrocken
0,1l 2,50 €

Gegrillte Ananas

mit Physalis-Salat Karamell Parfait

und süßer Minze Pesto

Erdbeer-Chili Likör 2cl 3,50€

Espresso 2,30 €

Menue in drei Gängen 33,00 Euro

Menue in vier Gängen 48,00 Euro

Winter Menue vegetarisch

FLUSSBETT

Hotel · Restaurant

Aperitif Empfehlung

Prosecco La Marca mit Glühweinessenz

0,1l 3,50 €

Kulinarischer Gruß aus der Küche

Hausgemachter Ziegenkäse
mit Rosmarin Schaum
Feldsalat und Rote Bete Koralle

Silvaner Kabinett
Weingut Karl Karle
0,1l 2,50 €

oder

Kleines Gemüse-Curry
mit Basmati Reis

Riesling „Sommerpalais“
0,1l 2,50 €

Geschmorte Buchenpilze
mit Lauchzwiebel, Strauchtomate
und Parmesan Graupen-Risotto

Spätburgunder QbA
Ihringer Fohlenberg halbtrocken
0,1l 2,50 €

„Queen of Siam“

Mango im Vanille-Earl Grey Sud
mit Honig Pafait

Erdbeer-Chili Likör 2cl 3,50€

Espresso 2,30 €

Menue mit Vorspeise 27,00 Euro

Menue mit Curry 24,00 Euro

Menue in vier Gängen 33,00 Euro

Ihr Veganes Wintermenue

Vorspeisen

Feldsalat mit Kräutersaitlingen,
Maronen und Backpflaumen

oder

Rucola Salat mit konfierten Strauchtomaten
und Gemüse-Chips

Karotten-Steckrüben Suppe
mit geräuchertem Tofu

Hauptgerichte

Bunte glasierte Wurzeln
mit Kresse Schaum und „Käse-Kartoffeln“

oder

Sautierter Grünkohl mit Cranberrys,
Rosinen und gerösteten Sonnenblumenkernen
auf veganen Nudeln

oder

Linsenküchlein mit Kanarischer roter Moja Sauce
und gegrillten mediterranen Gemüsen

Dessert

Ananas mal 3

mit Passionsfrucht Sorbet,
Kokosnuss Gel und süßer Minze Pesto

3-Gang-Menue 28,00 € pro Person

4-Gang-Menue 38,00 € pro Person

**Ihr Winter Buffet
im Flussbett Hotel in Gütersloh**

unser Angebot für Ihre private oder betriebliche Feier
in der Winterzeit 2018

Willkommenstrunk,
Mit oder ohne Alkohol,
heiß oder kalt,

Als Vorspeisen servieren wir Ihnen nach Tapa Art in drei Gängen

„Pulled Rabbit “ mit Linsen-Rosinen Salat
Beiz-Lachs Crêpe Roulade auf Rote Bete Carpaccio
Geräucherter Aal mit Backpflaume, Feldsalat und Gemüse Chips
Getrüffelte Sellerie-Schaumsuppe
Geschmorte Waldpilze mit Schupfnudeln
Gebratene Riesengarnele mit Limone, Kräutern und Anti Pasti

Vom Buffet,

Geschmorte Rinderschulter in Rotwein Sauce,
Lachs und Zander in Kresse Sauce
Rotkohl-Strudel mit getrüffelter Kastaniensauce,
Rahmwirsing, Wurzel Gemüse, Champignon-Bohnen Ragout,
Kartoffelgratin, Servietten-Knödel, Spätzle

Von unserer Schneidestation,

Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuterkruste
und Rotweinjus

Aus der Patisserie

Zweifarbige Schokoladen Mousse, Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Walnusseis, Schokoladeneis und eingelegte Beeren

33,50 € pro Person, inkl. Willkommenstrunk

**Ihr Frühlings Buffet
im Flussbett Hotel in Gütersloh**

unser Angebot für Ihre private oder betriebliche Feier
im Frühling 2018

Willkommenstrunk,
Mit und ohne Alkohol,
heiß oder kalt,

Als Vorspeisen servieren wir Ihnen nach Tapa Art in drei Gängen

„Pulled Rabbit “ mit Couscous-Rosinen-Salat
Beiz-Lachs Crêpe Roulade auf grünem Spargel Salat
Geräucherter Aal auf rosa Linsen, Feldsalat und Gemüse Chips
Kirschtomaten-Basilikumsuppe
Geschmorte Buchenpilze mit Parmesan-Risotto
Gebratene Riesengarnele mit Limone, Kräutern und Anti Pasti

Vom Buffet,

Geschmorte Rinderschulter in Rotwein Sauce,
Lachs und Zander in Kresse Sauce
Frischer Spargel mit Hollandaise und Butter
Spitzkohl , Wurzel Gemüse, Champignon-Bohnen Ragout,
Kartoffelgratin, neue Kartoffeln, Spätzle

Von unserer Schneidestation,

Rosa gebratener Rinderrücken mit Kräuterkruste
und Rotweinjus

Aus der Patisserie

Zweifarbige Schokoladen Mousse, Frische Erdbeeren,
Vanilleeis, und Rhabarber-Orangen Kompott

33,50 € pro Person, inkl. Willkommenstrunk

Menuevorschlag Kommunion & Konfirmation 2018

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Klößchen, Gemüse und Kräutern

oder

Tomatencrèmesuppe mit Pesto und Crôutons

oder

Gemischter Salat mit Körnern und Sprossen

Hauptgerichte

Gebratenes Schweinefilet mit Schnittlauch-Senfsauce
mit Blumenkohl und Kartoffelkroketten

oder

Geschmorte Rinderschulter
mit Frühlingsgemüsen und rissolierten Kartoffeln

oder

Frischer Spargel auf „westfälische Art“ mit Luftgetrocknetem Schinken,
neuen Kartoffeln und zerlassener Butter

Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

oder

Rhabarber-Orangen-Kompott mit Bayrischer Crème

oder

Herrencrème mit Obstsalat und Vanillesauce

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Menue bestehend aus einer
Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert aus.

Menue mit drei Gängen 24,50 € pro Person

Für unsere jüngeren Gäste bieten wir alternativ

Hauptgericht

Ehregast's Lieblingsgericht

oder

Schnitzel vom Schwein
mit Erbsen und Möhren, dazu Pommes frites
auf Wunsch mit Ketchup und Mayonnaise

4,75 € pro Kind zwischen 2 und 5 Jahren

9,50 € pro Kind zwischen 6 und 11 Jahren

14,00 € pro Person ab 12 Jahren

Dessert

Kugel Eis 2,00 €

Vanille, Erdbeer oder Schokolade

Buffetvorschlag Kommunion & Konfirmation 2018

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Klößchen, Gemüse und Kräutern

oder

Tomatencremesuppe mit Pesto und Croutons

Gemischter Salat mit Körnern und Sprossen

Hauptgerichte

Gebratenes Schweinefilet mit Schnittlauch-Senfsauce
mit Blumenkohl und Kartoffelkroketten

oder

Geschmorte Rinderschulter
mit Frühlingsgemüsen und rissolierten Kartoffeln

oder

Frischer Spargel auf „westfälische Art“ mit Luftgetrocknetem Schinken,
neuen Kartoffeln und zerlassener Butter

Dessert

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

oder

Rhabarber-Orangen-Kompott mit Bayrischer Crème

oder

Herrencreme mit Obstsalat und Vanillesauce

Wählen Sie für Ihre Gesellschaft ein einheitliches Buffet bestehend aus einer Suppe,
Salat, zwei Hauptgerichten und zwei Dessert

Buffet 28,50 € pro Person

Kinder von 2-5 Jahren 7,10 €, Kinder von 6-11 Jahren 14,25 €, ab 12 Jahren 28,50 €

Buffetpreis gültig ab 04.01.2018