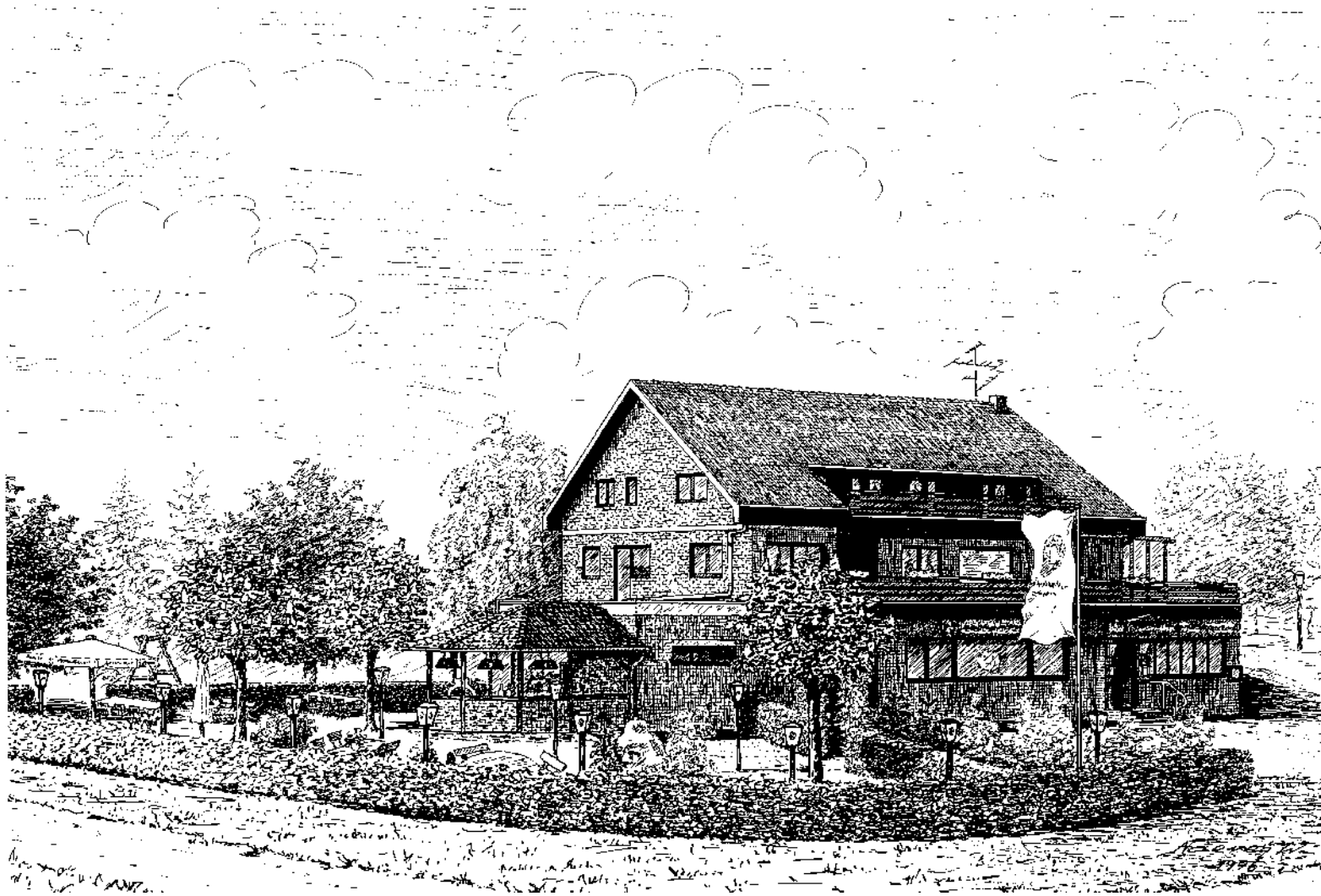


Menüvorschläge



Gasthof Rinkens

*Fronhoven 70 a 52249 Eschweiler
Telefon 02403 / 52248 Fax 02403/51202
www.gasthof-rinkens.de*

gültig ab 2013

Liebe Gäste,

wir danken Ihnen, daß Sie sich für unser Haus zur Ausrichtung Ihres Festes entschieden haben.

Selbstverständlich möchten wir jede Ihrer Fragen betreffend Speisefolge, Getränkeauswahl, Service, Sitzordnung, Tischdekoration oder auch zur Musikuntermalung in einer persönlichen Beratung klären.

Um Ihnen aber schon vorab die Entscheidung der Menü- oder Bufettauswahl zu erleichtern, haben wir auf den folgenden Seiten einige variable Vorschläge zusammengestellt.

Auf unser Gespräch freuen sich

Claudia und Theo Rinkens

Die Rustikalen

Krustenschinkenbraten

mit kalter und warmer Sauce,

Putengeschnetzeltes

*wahlweise mit Champignonrahmsauce,
Curryrahmsauce mit Obst*

dazu verschiedene Salate der Saison

mit Brot und Butter

Zwei Beilagen Ihrer Wahl

oder

Hirtenbraten

gefüllt mit Fetakäse und Oliven

oder

Putenbrustfilet

mit einer mediterranen Paprikarahmsauce

dazu verschiedene Salate der Saison

mit Brot und Butter

Beilagen Ihrer Wahl

Vanille und Schokoladencreme

Die kleinen Feinen

aus der kalten Küche:

geräuchertes Lachsfilet

*dazu kleine Röstis
und Sahnemeerrettich*

Melone mit Schinken

warme Hauptgerichte:

Putenbrustfilet Indische Art

mit einer Curryrahmsauce und gebackenen Früchten

Lummerbraten

mit einer Champignonrahmsauce

Gemüseplatte

Zwei Beilagen Ihrer Wahl

Dessert:

Victoriacreme

Herrencreme

kleines Käsebrett

mit Brot und Butter

oder

aus der kalten Küche:

*Geflügelcocktail
geräuchertem Lachsfilet
Krabbencocktail
verschiedene Salate der Saison*

warme Hauptgerichte:

*Schweinefilet am Stück gebraten
mit Saucen Ihrer Wahl*

Züricher Geschnitzeltes

Rinderbraten

Gemüseplatte

Beilagen Ihrer Wahl

Dessert:

*Schwarzwäldercreme
Weincreme*

*Käsebrett
mit Brot und Butter*

Das Beliebteste

aus der kalten Küche:

gemischte Fischplatte

*geräucherte Fischfilets,
Krabben, gebackene Meeresfrüchte*

Krabbencocktail

ganzer Salm

Melone mit Schinken

und Antipasti

verschiedene Salate der Saison

warme Hauptgerichte:

Putenspieße

auf mediterraner Paprikarahmsauce

gebackene Lammkeule

Rinderhüftsteaks

wahlweise mit Pfeffersauce, Steinpilzsauce usw.

verschiedene Gemüse

z.B.

*gemischte Gemüseplatte, Gemüsegratin
mediterranes Gemüse*

Beilagen nach Wahl

Dessert:

wahlweise Cremespeisen

Eisbombe

Käsevielfalt

mit Brot und Butter

Das Exklusive

aus der kalten Küche:

ganzer Salm
gemischte Fischplatte
mit Garnelenspießen
Krabbenscocktail
Melone mit Schinken
und Antipasti
rosa gebratenes Roastbeef
auf Lauchsalat mit Obst

warme Hauptgerichte:

Schweinefiletmedaillons
Rinderfiletmedaillons
mit Saucen Ihrer Wahl
Hähnchenbrustfilets
gefüllt mit Paprika-Käse
oder Spinat Mozarella
gebratenes Zanderfilet
auf Blattspinat

verschiedene Gemüse
z.B.
gemischte Gemüseplatte, Gemüsegratatin
mediterranes Gemüse

Beilagen nach Wahl

Dessert:

großes Dessertbuffet

große Käsevielfalt
mit Brot und Butter

Menüvorschläge

Drei-Gang-Menüs

Rinderkraftbrühe Royal

Rinderbraten und Schweinefilet

(Fleisch wird vorgelegt mit Nachservice)

mit drei Beilagen Ihrer Wahl

*dazu frische Salate der Saison
und verschiedenes Gemüse*

Victoriacreme und Herrencreme

Honigmelone mit Schinken

Putenbrustfilets und Rindermedaillons

mit verschiedenen Saucen

dazu drei Beilagen Ihrer Wahl

*dazu frische Salate der Saison
und verschiedenes Gemüse*

hausgemachtes Vanilleparfait

mit frischen Früchten

Vier-Gang-Menü

Bunter Blattsalat mit geräuchertem Forellenfilet
und einer Senfmarinade

Tafelspitz mit Frühlingsgemüse
und einer leichten Meerrettichsauce

Schweinefilet am Stück gebraten
dazu Mandelbrokkoli
und Pommes Dauphines
je nach Jahreszeit mit
Steinpilzsauce oder z.B. frischen Pfifferlingen

Crepes gefüllt mit Waldbeeren
dazu Vanilleeis

Vier-Gang-Menü

Brunnenkressesuppe
mit Sahnehäubchen

Zanderfilet
auf Reis-Gemüsesockel

Rinderfilet am Stück gebraten
mit frischem Champignons und Spargel
dazu Nußkartöffelchen und Sauce Bernaise

jahreszeitlich passend:

Zimtparfait mit marinierten Früchten

Nougatparfait mit Eierlikör

Vanilleparfait mit frischem Obst