



HACHENBURG

BANKETTBROSCHÜRE



FINGERFOOD



& CANAPÉS

Auf jeder Veranstaltung ein Renner – Fingerfood und Canapés!

Ob rustikales Fingerfood oder Canapés für Gourmets: Wir bieten Ihnen für jeden Anlass die passenden Leckereien. Einige Beispiele für unsere Fingerfood- und Canapé-Spezialitäten stellen wir Ihnen hier vor.

CANAPÉS

Unsere Canapés werden auf ofenfrischem Roggen-, Weizen- oder Walnussbaguette angerichtet

Pro Stück 2,00 € – ab 15 Stück pro Sorte

Forellenfilet mit Meerrettichsahne auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Räucherlachs mit Zitronensahne auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Zarter Schweinebraten auf Baguettescheibe ^{A,C,G}

Edelsalami mit Perlzwiebeln auf Baguette ^{A,C,G}

Westerwälder Schinken auf Baguette mit Melonenkugel ^{A,C,G}

Brie auf Walnussbaguette ^{A,C,G,H}

Gouda auf Walnussbaguette ^{A,C,G,H}

Frisch angemachter Obatzda auf Graubrot ^{A,C,G}

Heringsröllchen auf Mehrkornbrotwürfel mit Zwiebel und Radieschen ^{A,C,G}



CANAPÉS

Pro Stück 2,50 € – ab 15 Stück pro Sorte

Forellentatar mit Kräutern auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Gravedlachs mit Dillcreme auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Lachstatar mit Kräutern auf Weizenbaguette ^{A,C,D,G}

Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet auf Baguette ^{A,C,G}

Parmaschinken mit Portweinemelone auf Baguette ^{A,C,G}

Rosa gebratenes Roastbeef auf Baguette ^{A,C,G}

Ziegenkäserolle auf Walnussbaguette ^{A,C,G,H}

Italienischer Landschinken auf Baguette mit Melonenkugel ^{A,C,G}



FINGERFOOD

Pro Stück 2,00 € – ab 15 Stück pro Sorte

2 Stück Datteln im Speckmantel

Käsecreme auf Dunkelbrot mit Schnittlauch ^{A,G}

Blätterteigspirale mit Tomatenpesto und Parmesan ^{A,C,G}

Blätterteigspirale mit Sauerkraut und Bergkäse ^{A,C,G}

Kleine Fleischbällchen mit Schafskäse und Oliven gespießt ^{A,C,G}

Tortelloni mit luftgetrockneter Salami und Oliven gespießt ^{A,C,G}

Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten und Basilikumblatt auf dem Holzspieß ^G

Gegrillte Zucchini mit Schafskäse gewickelt dazu Minitomate & Olive gespießt ^G

Kleine Käsewürfel mit Trauben gespießt ^G

Briecke mit Feigensenf und Traube gespießt ^{A,G}

Gebratenes Gemüseantipasti auf Holzspieß ^G



FINGERFOOD

Pro Stück 2,50 € – ab 15 Stück pro Sorte

Putenmedaillons mit Paprika und Ananas auf Holzspieß

Hühner-Yakitori und Shiitakepilze ^{A,F,K}

Grissini umwickelt mit Serranoschinken und Rucola ^A

Saté von Geflügel in Erdnusssauce auf Holzspieß ^{A,F}

Kleine Fischfrikadelle mit Röstpaprika und Olive ^{A,D,G}

Knusprige Brickteigröllchen mit Spinat und Ziegenkäse gefüllt ^{A,G}

Blätterteigschnecken mit Lachs und Kräutern, 2 Stück ^{A,D,G}

Bergkäsespieß mit Olive und Salami ^{G,L}



SÜßES FINGERFOOD

ab 15 Stück pro Sorte

	Preis pro Stück
Früchtespieß	2,50 €
Cremiges Tiramisu im Gläschen ^{A,G,H}	3,50 €
Bayerische Creme mit Himbeeren im Gläschen ^{A,G}	3,50 €
Früchtespieß mit weißer Schokolade überzogen ^{A,G,H}	3,50 €
Mini-Erdbeerspieße mit Schokoüberzug	3,00 €
Ananaskonfekt mit Valrhonaschokolade ^{A,G,H}	2,50 €
Mousse au chocolat mit Ananastatar im Gläschen ^{A,G,H}	4,00 €
Panna Cotta mit Himbeermark im Gläschen ^{A,G}	3,50 €
Mousse von kräftigem Espresso im Gläschen ^{A,G,H}	3,50 €
Creme Brulée im Porzellanschälchen ^{A,C,G}	3,50 €
Beerensalat mit Sahnehaube im Gläschen ^{A,G,L}	2,50 €
Topfenschaum mit Zimtpflaumen im Gläschen ^{A,G}	3,50 €



FINGERFOOD IM GLAS ODER AUF TELLERN

ab 15 Stück pro Sorte

	<i>Preis pro Stück</i>
Lachswürfel mit Kräutercreme ^{D,G}	3,00 €
Mozzarellakugel mit karamellisierten Kirschtomaten auf Rucola ^G	2,50 €
Bio-Bergkäse mit Feigenspalte ^G	2,50 €
Gebackende Garnele mit Mango-Chuney ^{A,B}	3,50 €
Büsumer Krabben mit Schnittlauch und Zwiebelwürfelchen mariniert auf gröstetem Weißbrot ^{A,B,G}	4,00 €
Salat von Crevetten mit Avocado im Gläschen ^B	3,50 €
Salat von roten Linsen mit Minze, Staudensellerie, Ingwer und Pinienkernen ^{H,I}	3,00 €
Zarter Rindertafelspitz in Walnussmarinade auf kleinem Salat ^{H,I}	3,50 €
Vitello Tonnato vom Kalb in Thunfisch-Kapernsauce im Gläschen ^{A,D,G}	3,50 €
Rindercarpaccio auf dem Rucolabett mit Parmesanospänen	5,00 €
Tempura von Seeteufel mit Wasabisauce auf geriebenem Rettich im Schälchen ^{A,D,F,K}	5,50 €
Sashimi vom Lachs mit Wasabi und Sesam ^{D,F,K}	3,50 €
Kleine Quiche mit Pfifferlingen und Speck ^{A,G,I}	3,00 €
Kleine Quiche mit Tomate und Mozzarella ^{A,G,I}	3,00 €
Kleine Quiche Lorraine ^{A,G,I}	3,50 €

FINGERFOOD



& CANAPÉS

EIN SÜPPCHEN ZUM FINGERFOOD - IMMER EIN VOLLTREFFER

ab 15 Portionen pro Sorte

	Preis pro Portion (60 ml)
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Kräuterröstit A,G,I vegetarisch	1,50 €
Cappuccino von Wiesenkräutern mit Speckcroûtons A,G,I	1,80 €
Cremesüppchen vom Herbstkürbis, Möhren und Ingwer A,G,I vegetarisch	1,50 €
Exotisches Möhren Ingwersüppchen mit Kokosmilch und Curry A,G,I vegetarisch & vegan	1,80 €
Schaumsüppchen von Zitronengras-Curry	1,80 €
Kräftige Tafelspitzkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen A,G,I	1,80 €
Tomaten - Orangensuppe mit Basilikumsahne A,G,I vegetarisch	1,50 €

MENÜS



3-GÄNGE-MENÜS

MENÜ I

Tomaten-Orangen-Cremesuppe
Rosmarinschaum
A, G, I

Gebratene Maishähnchenbrust
Kräuterjus, Ratatouille Gemüse, Rahmpolenta
G, L

Apfelstreusel
Vanillesahne
G, I

25,00 €

MENÜS



3-GÄNGE-MENÜS

MENÜ II

Zitronengras-Curryschaumsuppe
Konfierte Kirschtomate
A, G, I

Gebratenes Zanderfilet
Kräutersauce, Tomaten-Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln
G, L

Bayerische Creme
Heiße Himbeeren, Strudelstreifen
G, I

27,00 €



MENÜ III

Sellerieschaumsuppe
Speckchip, Croûtons
A, G, I

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Burgunderjus, getrüffelter Rahmkohlrabi, gebackene Kartoffeln
G, L

Crème Brûlée
Birnenorbet
G, I, H

29,50 €

MENÜS



4- & 5-GÄNGE-MENÜS

MENÜ I

Romanablattsalat
Passionsfrucht-Topfen-Dressing, marinierte Gurkenstreifen, Süßkartoffelchips
und / oder

Gebackene Maiskrapfen
Pikante Auberginencreme, Westerwälder Speck

Mittelmeergemüsesud
Kräuterfrittaten, Gemüseeinlage

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Speck-Rahmwirsing, Kartoffelsouffle
oder

Mild gegartes Saiblingsfilet
Pimentosauce, Spinatgemüse, gebackene Kartoffeln

Kleine Käsevariation
Feigensenf, Trauben
oder
Bananenspilt „Parkhotelstyle“

4-Gänge-Menü 48,00 €

5-Gänge-Menü 54,00 €



MENÜ II

Spinat- Radicchio-Salat
Pommerysenf-Dressing, Kirschtomaten, Wurzelgemüsechips

und / oder

Ziegen-Frischkäsepraline im Knuspermantel
Gurkenrellish, Kressesauce

Limonen-Parmesan-Schaumsuppe
Garnele

Rosa gebratener Rinderrücken "Wellingtonstyle"
Pilzragout, Gemüse Potpourri

oder

Gebratenes Felchenfilet
Krustentierschaum, lauwarmer Fenchelsalat, Kräuter-Perlgrauen

Käseauswahl
Feigensenf, Trauben

oder

Mohnmousse
Cassissorbet, Weißweinschaum

4-Gänge-Menü 53,00 €

5-Gänge-Menü 59,00 €



MENÜ III

Kopfsalat
Kräuter-Joghurt-Dressing, marinierte Mandarinen, Topinaburchips
und / oder

Im Tempurateig ausgebackende Garnele
Mango-Chili-Chutney

Kräuterschaumsuppe
Knoblauchcroutons

Geschmorte Rinder-Semmerrolle
Rotweinjus, Balsamicozwiebeln, Speckbohnen, Kartoffel-Butterpüree
oder

Lachs-Teriyaki
Gemüse-Spaghetti, Sesam

Käseauswahl
Feigensenf, Trauben
oder
Schokoladen-Parfait,
Brownie, Granatapfelschaum

4-Gänge-Menü 50,50 €

5-Gänge-Menü 56,50 €

MENÜS



6-GÄNGE-MENÜ

Variation vom Saibling
Warmer Kartoffel-Limonenschaum

Schaumsuppe von der Maroni und Trüffel

Mild gegarter Seeteufel
Kräuterschaum, Westerwälder Speckchip, Spinatcreme, Kartoffelstroh

Apfel-Basillikumsorbet

Filet vom Simmentaler Rind
Gewürz-Hollandaise, Gemüsepotpourri, Süßkartoffelcreme

Variation von der Schokolade

69,00 €

BUFFETS



SOMMER

Melone mit Schinken, Vitello Tonnato,
Gemischte Antipasti-Variation, Tomaten mit Mozzarella und Rucolapesto,
Großes buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings,
Auswahl von verschiedenen Broten und Aufstrichen

Zitronegras-Currycremesuppe
Shrimps

Mixed Grill vom Rind, Kalb und Schwein, Kräuterjus
Saibling auf mediterranem Spinatgemüse, Krustentiersauce
Kartoffelgratin
Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Bunte Tagliatelle

Duett von der Pannacotta
Schokoladenmousse mit Himbeersauce
Käsebrett mit Feigensenf

38,50 € pro Person

BUFFETS



HERBST

Kaltaufgeschnittenes Rinderroastbeef mit Remouladensauce

Variation vom Lachs, Honig-Senfsauce

Duett vom Schinken

Großes buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings

Auswahl von verschiedenen Broten und Aufstrichen

Kürbis - Orangen-Suppe

Kürbiskerne

Hirschragout

Tranchen vom Schweinefilet mit Waldpilzsauce

Gebratenes Felchenfilet in Dillsauce

Apfelrotkohl

Gemüse der Saison

Semmelknödel

Butterspätzle, Petersilienkartoffeln

Hausgemachter Caramelpudding

Apfel-Crumble

Käsebrett mit Feigensenf

32,50 € pro Person

BUFFETS



RUSTIKAL

Schweinebraten mit Remouladensauce
Duett von geräucherter Forelle und Lachs
Großes buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Auswahl von verschiedenen Broten und Aufstrichen

Geflügelkraftbrühe
Kräuternocken, Gemüseeinlage

Zarter Rinderbraten in Burgundersauce
Züricher Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons
Butterspätzle
Schnittlauchkartoffeln
Gemüsevariation der Saison

Bayerische Creme mit Pflaumenkompott
Frischer Obstsalat mit verschiedenen Fruchtsaucen

31,50 € pro Person

BUFFETS



GALABUFFET

Knusprige Brotvariationen

Vitello Tonnato

Gefüllte Tomaten mit mariniertem Schafskäse

Antipasti-Variation

Pasteten mit Sauce „Cumberland“

Rindertafelspitz in Balsamico-Schalottenvinaigrette

Pochierte Süß- und Salzwasserfische mit Kräuterfrischkäse

Crêpinette vom Lachs

Geflügel-Currysalat

Auswahl von rohen und marinierten Salaten mit Nüssen, Chips
und verschiedenen Dressings

Weißer Tomaten-Basilikumcremesuppe

Pinienkern-Krokant

Edelfischvariation an Krustentierschaum

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef und Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce

Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib und gehobelter frischer Trüffel

Geflügel-Involtini an Safransauce

Gemüsepotpourri, mediterranes Gemüse

Kartoffelgratin, Butterschupfnudeln

Gala-Dessertbuffet: Gebacken, gerührt und geist

Käsevariation, Trauben und Feigensenf

72,00 € pro Person



Kreuzkontamination und Spuren von folgenden auszuweisenden Allergenen können vorhanden sein:

A = Glutenhaltig

B = Krebstiere

C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Soja und Sojaerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse

H = Schalenobst (Nüsse)

I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

J = Senf und Senferzeugnisse

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid und Sulfide

M = Lupinen

N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalamare, Austern)



Betriebsstätte der Hogano GmbH & Co. KG
Ein Unternehmen der Firmengruppe KRÜGER

Burggarten 1
57627 Hachenburg

Tel. 0 26 62 / 94965 - 0

Fax 0 26 62 / 94965 - 25

info@parkhotel-burggarten.de

www.parkhotel-burggarten.de



www.facebook.com/parkhotelburggarten