



Raum für Begegnungen

Zum Feiern empfehlen wir Ihnen aktuell ein italienisches Buffet, das wir Ihnen im Sommer – insbesondere vom Grill - gerne auch draußen im Innenhof anrichten. Gerne servieren wir Ihnen auch Teile daraus oder das gesamte Menü am Tisch:

Zum Sektempfang

Prosecco, wahlweise mit Aperol, Orangensaft oder Holundersirup

Yakatoriespieße, Brioche mit Räucherlachs, Tomatenmousse und Serranoschinken gefüllt,
Zucchini- Schafskäseröllchen

Als Vorspeisenteller

Tomaten- Mozzarella- Spieß mit Pesto

Vittello-Tonnato

Melone mit Parmaschinken

Gegrillter Scampi

Gefüllte Auberginenröllchen

Brot und Butter

Hauptgericht (vom Buffet)

Saltimbocca in Weißweinsauce

Osso Bucco

Lachs in Hummersauce

Frisches Marktgemüse, Gnocchi, Nudel, Kartoffelgratin

Wahlweise vom Grill

Rinderhüftsteak, Lammkotelette, eingelegte Putensteak

Garnelen- Spieß, Thunfisch,

Ofenkartoffeln, Gemüsespieß, Gemüselasagne

Kräuterbutter, drei verschiedene Grillsaucen

Dessert (vom Buffet) & Kaffeegenüsse

Panna Cotta mit Himbeer- topping

Tiramisu

Profiterols mit Vanillecreme gefüllt

Frische Früchte

Alternativ einige Menüempfehlungen zum selbst zusammenstellen. Unser Chéf de Cuisine, Herbert Auer, berät Sie gern!

Vorspeise

Salat vom grünen Spargel mit Gemüsevinaigrette

dazu Serranoschinken

Wildkräutersalat

mit Ziegenfrischkäsedressing

Granatapfel und Orangenfilet

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie
mariniert mit Olivenöl und Limettensaft

Geräucherte Entenbrust

mit Zwiebelkonfitüre und Rucola

gebratener Rosenbergshrimps

auf

Muschelrisotto

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

auf Hummersauce und Kräuterschupfnudel

Seeteufel mit Scampis gefüllt

auf

Fettuccini

Suppen

Paprikarahmsuppe
mit Scampi im Wan Tan-Teig gebacken
Cocosnuss- Zitronengrass- Suppe
Bananen- Curry- Suppe
Rinderkraftbrühe
mit Flädle

Hauptgericht

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Stangenspargel, Sc. Bernaise und neuen Kartoffeln

Rosa gebratener Lammrücken
mit Rosmarinsauce,
Kartoffelgratin und provencialem Gemüse

Maispouardenbrust
auf Paella- Reis mit Chorizo,
Gemüse und Scampis

Roastbeef am Stück gebraten
Schalotten- Rotweinsauce
geschmorrter Lauch und Kräuter- Schupfnudel

Desserts

Dessertvariation
mit
Mousse au Choccolate, Minzparfait,
Creme brûlée und Früchten

Warmes Schokosouffle

mit

Ananassalat

Cannelloni mit Himbeercreme gefüllt

auf Nougatsauce

Als Mitternachtssnack

z.B. eine Gulaschsuppe, Currywurst im Glas oder eine kleine Käse-Trauben-Auswahl

Zum Frühstück am Folgetag

Brötchenvariation, Brotauswahl, Laugengebäck, Butter

Schinken, Mailänder Salami, Serranoschinken, Käseauswahl

Räucherlachs, Tomaten-Mozzarella mit Pesto

Waffelstation, hausgemachte Marmelade

Weißwürste mit süßem Senf

Eierstation (Rühreier, Spiegeleier mit Bacon)

Obstsalat, Müsli, Apfelquark in kleinen Gläschen

Zu allen Gerichten reichen wir die entsprechenden Getränke.

**Gerne nehmen wir Ihre weiteren Wünsche mit auf und stehen Ihnen
für weitere Fragen zur Verfügung:**

Carmen Müller, 0049 (0) 1577 25 24 690; mc@strassenheimerhof.de

Straßenheimer Hof, Ortsstr. 1, 68259 Mannheim-Straßenheim