

... mehr vom Leben



Ihr Wohlfühlhotel in Neustädtlein

BANKETT- MENÜVORSCHLÄGE

Frühjahr / Sommer 2012

Diese Menüvorschläge sind eine kleine Auswahl aus unserem Repertoire, teilweise auch Auszüge aus unserer saisonal wechselnden Restaurantkarte.

Um auch für Ihre Bankettveranstaltung unseren Grundsätzen & Ansprüchen an saisonale Angebote, bestmögliche Frische und die qualitative Hochwertigkeit unserer Rohstoffe Gewähr zu leisten, bieten wir Ihnen, den Jahreszeiten entsprechend unterschiedliche Produkte an. Dadurch werden Lieferwege verkürzt und regionale Hersteller und Produzenten unterstützt.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Beratung zur Verfügung und stellen mit Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet für Ihre Veranstaltung zusammen. Wir werden Ihre Wünsche Ihren Vorstellungen gemäß umsetzen.

Zu den gewählten Zusammenstellungen & Menüs empfehlen wir korrespondierende Aperitifs sowie Weine und Digestifs.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine à la carte – Auswahl nicht möglich ist. Um einen reibungslosen und zeitlich angepassten Ablauf der Veranstaltung sicherzustellen, ist es erforderlich, dass die Menüauswahl auf ein einheitliches Menü beschränkt ist. Selbstverständlich sind vegetarische Alternativen möglich. Einzelne Gänge aus den Menüs können ausgetauscht und neu kombiniert werden, bedingen aber eine neue Preisberechnung. Kinder unter 8 Jahren dürfen gerne aus unserer Kinderkarte auswählen.

Anzahl, Zeitpunkt und Länge von eventuellen Reden und Einlagen während der Veranstaltung sollten uns vorher bekannt gegeben werden.

Sämtliche Preise enthalten 19% Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihre Familie Meiser und das Vital-Hotel Team



Je nach Zeitpunkt der von Ihnen geplanten Veranstaltung bieten wir saisonale, aus frischen Lebensmitteln zubereitete Speisen. Zur Übersicht folgende Tabelle über die kulinarischen Jahreszeiten.

Frühjahr 19.03.-17.06.	Sommer 18.06.-23.09.	Herbst 24.09.-10.11.	Winter 11.11.-18.03.
Spargel Frische Morcheln Maibock Bärlauch Waldmeister Maischolle Matjes Dicke Bohnen Kaninchen Neue Kartoffeln Lachs Lamm Schwein Rind Stopfleber Täubchen	Pfifferlinge Steinpilze Blattsalate Beeren Gartengemüse Lachs Lamm Mangold Melone Schwein Rind Stopfleber Täubchen Erdbeeren	Kürbis Zwetschgen Äpfel Birnen Nüsse Quitten Wildgeflügel Kaninchen Lachs Lamm Schwein Rind Steinpilze Stopfleber Täubchen Trauben Innereien	Wurzelgemüse Wild Wildgeflügel Schlehen Austern Blumenkohl Chicorée Ente Fasan Hase Kaninchen Hummer Lachs Lamm Mangold Rebhuhn Wachtel Reh Hirsch Schwein Rind Stopfleber Täubchen Rosenkohl Innereien



Kuchen und Torten

Süße Verführungen

Sämtliche Kuchen und Torten dieser Auswahl werden in unserer hauseigenen Konditorei in Dinkelsbühl hergestellt. Unsere Konditoreiprodukte zeichnen sich aus durch hohe Qualität, äußerste Frische und saisonale Beläge. Bei der Zusammenstellung unserer Kuchen und Torten gilt unser Augenmerk besonders der Bekömmlichkeit – unsere Produkte gelten als leicht und kalorienbewusst. Für die exklusive und stets gepflegte Präsentation des Buffets werden unsere Produkte als Schnitten auf weißem Porzellan angerichtet.

Arrangements für die Kaffeetafel

Kaffee- und Kuchen-Arrangement 1

(mit Kuchen & Torten aus unserer Konditorei)

Dieses Arrangement beinhaltet Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge. Darüber hinaus beinhaltet es Kuchen aus unserer Konditorei in folgender Zusammenstellung vom Buffet :

- 1 Sorte Cremekuchen
- 2 Sorten Obstkuchen
- 2 Sorten Sahnekuchen
- 1 Sorte Trockenkuchen

Preis pro Person: 8,20 €

Kaffee- und Kuchen-Arrangement 2

(mit mitgebrachten Kuchen & Torten)

Dieses Arrangement beinhaltet Filterkaffee, Tee und für Kinder heiße Schokolade in beliebiger Menge.

Preis pro Person: 4,90 €

Hierbei wird zusätzlich ein Tellergeld von 3,- € pro Person berechnet.

Die Temperatur der angelieferten Kuchen und Torten darf 6° C nicht überschreiten. Wir bitten um Kennzeichnung mit Name & Adresse aller angelieferten Kuchen- und Tortenverpackungen. Anzahl und Art bitte vor der Veranstaltung angeben.

Für mitgebrachte Kuchenplatten und –verpackungen übernimmt das Vital-Hotel Meiser keine Haftung.

Tipp **Kombination**
aus servierten Gängen und Buffet
(möglich in unserem Veranstaltungsraum Kaiserbogen)

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Grieß-, Brät- und Leberklößchen
(wird serviert)

Salatteller mit Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten
(wird serviert)

Hauptgerichte vom Buffet

Medaillons von der Schweinelende
Poulardenbrust aus dem Ofen – gratiniert mit Basilikumpesto
Tranchen von Lachsforelle & Zander
Dunkle Bratensoße & Kerbel-Estragonnage
Buntes Sommergemüse mit Broccoli, Blumenkohl, glacierten Karotten
grüne Bohnen und Erbsen, Ragout von Cherry-Strauchtomaten
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Tagliatelle & Kräuter-Duftreis

Dessertvariation
mit hausgemachter Creme brulée, marmoriertem Mousse au Chocolat, Vanille – Pannacotta
Lavendel-Mohneis & frischen Früchten
(wird serviert)

Preis pro Person in EUR:

35,80



Menü I

Samtige Kartoffelcremesuppe, gerösteter Speck, Majoran

Meiser 's großes vitales Salatbuffet

Kalbsrahmbraten aus dem Ofen, Wacholder-Rahmsoße
gebratene Steinchampignons, Blumenkohlröschen
hausgemachte Semmelknödel & Kroketten

Rote Grütze, Vanilleeis

29,80 EUR

Menü II

Karotten-Weißwein-Schaumsuppe

Meiser 's großes vitales Salatbuffet

Sauerbraten vom „Boeuf de Hohenlohe“, Schmorsoße
Blaukraut, hausgemachte Spätzle & Kartoffelknödel

Hausgemachte Creme brûlée, Stracciatellaeis

29,80 EUR

Menü III

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Brätstrudel

Meiser 's großes vitales Salatbuffet

Steak vom Putenbrustfilet – gratiniert mit Tomaten & Mozzarella, Jus
mediterranes Balsamicogemüse, gebratene Kartoffelgnocchi

Tiramisu mit karamellisierten Bananenscheiben

28,80 EUR



Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Suppenmaultascherl, Gemüsestreifen, frischer Schnittlauch

Meiser's großes vitales Salatbuffet

Medaillons von der Schweinelende, Rahmsoße, gebratene Steinchampignons
hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

31,80 EUR

Menü V

Festtagssuppe mit Grieß-, Brät- & Leberklößchen, frischer Schnittlauch

Meiser's großes vitales Salatbuffet

Medaillons von der Schwäbisch-Hällischen Schweinelende & vom fränkischen Angus-
Rinderfilet, Rahmsoße und Balsamicojus, Frühlingsgemüse
hausgemachte Spätzle und Herzoginkartoffeln

Dessertvariation

mit Creme brûlée, marmoriertem Schokoladenmousse, Salat von frischen Früchten

36,80 EUR

Menü VI

Carpaccio vom fränkischen Weiderind, frische Kräuter, leichte Vinaigrette

Samtige Rieslingschaumsuppe mit Gemüsestroh

Gebratene Tranchen vom Zander, Meerrettichsoße, Bouillongemüse
risolierte Kräuterkartoffeln

Marmoriertes Mousse au Chocolat, marinierte Erdbeeren

36,80 EUR



Menü VII – vegetarisch –

Marinierte Zucchinischeiben, Frisée-Kräutersalat, leichte Knoblauchvinaigrette
frisch gebackenes Steinofenbaguette

Cremesuppe von frischem Bärlauch, Grießklöschen

Gebratene Riesengarnelen, Krustentierschaum, Kartoffelmousseline

Mediterraner Gemüseteller mit gebratenen Paprika, Zucchini, Auberginen &
Champignons – gratiniert mit Schafskäse, Thymian-Würfelkartoffeln

Hausgemachtes Bieramisu (Tiramisu mit Weißbier statt Espresso)
Vanille-Weißbierzabaione, marinierte Pfirsichscheiben

37,50 EUR

Menü VIII

Gebratene Tranchen von der Poulardenbrust an bunten Blattsalaten

Klare Ochschwanzessenz, Chesterstange

Filet vom Steinbutt, rote Portweinbutter

Filet-Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein – gratiniert mit Knoblauch
und Thymian, Kreuzkümmelsoße, Rahmconfit von frischen Pilzen
hausgemachte Spätzle & Kartoffelkrapfen

Süße Dessertvariation mit frischen Beeren

41,80 EUR



Menü IX

Variation von luftgetrocknetem Schinken & Coppa vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein, Salami, Parmesan, Antipastigemüse

Essenz von sonnengereiften Tomaten, Basilikumnockerl, Olivenschrot

Lauwarme Tranchen von der Jakobsmuschel, Schnittlauchnage, Safrankartoffel
Keta-Kaviar

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein – gratiniert mit Spinat und
Mozzarella, Balsamico-Soße, schwarze Tagliatelle

Olivenöl-Parfait, marinierte Ananas

43,70 EUR

Menü X

Carpaccio vom Weiderind, leichte Trüffelöl-Vinaigrette, mariniertes Rucicola, Parmesan

Pimento Essenz, gebackenes Nudelsäckchen

Medaillons vom Kalbsrücken – gratiniert mit Basilikum-Pesto
Morchelrisotto, frische Kräuter, Parmesan

Dessertvariation mit
Panna Cotta, Karamellsoße, Vanilleeis, frischen Erdbeeren

42,60 EUR

