

# *Gasthof Emmen*

## *Menü-Vorschläge 2020*

*Für Gesellschaften ab 10 Personen*

### *Das klassische Hochzeitsessen*

#### *Menü 1 bis 3*

*Ein Klassiker des Festtagsessens wie er hier schon seit Jahrzehnten serviert wird, früher ein Muss für große Landhochzeiten, bei uns schon ab zehn Personen serviert.*

\*

#### *Menü 1*

##### *Bratenplatte*

*Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen und Eierstich  
in der Terrine serviert*

\*

*Rinder-, Schweine- und Putenbraten,  
mit gebratenen Champignons auf der Platte serviert,  
dazu reichen wir eine Salatplatte mit American Dressing,  
eine Gemüseplatte der Saison und Sauce Hollandaise, Kroketten,  
Salzkartoffeln, und Rahmsauce zum Fleisch*

\*

*Vanilleeis mit Sahnehäubchen und heißen Sauerkirschen*

*pro Person € 27,80*

\*

## Menü 2

### Fleischplatte

Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen und Eierstich  
in der Terrine serviert

\*

Schweinefilet, Roastbeef und Hähnchenbrustfilet  
mit gebratenen Champignons auf der Platte serviert,  
dazu reichen wir eine Salatplatte mit American Dressing ,  
eine Gemüseplatte der Saison und Sauce Hollandaise, Kroketten,  
Salzkartoffeln, und Rahmsauce zum Fleisch

\*

Vanilleeis mit Sahnehäubchen und heißen Sauerkirschen

pro Person € 36,50

\*

## Menü 3

### Filetplatte

Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen und Eierstich  
in der Terrine serviert

\*

Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet  
mit gebratenen Champignons auf der Platte serviert,  
dazu reichen wir eine Salatplatte mit American Dressing ,  
eine Gemüseplatte der Saison und Sauce Hollandaise, Kroketten,  
Salzkartoffeln, und Rahmsauce zum Fleisch

\*

Vanilleeis mit Sahnehäubchen und heißen Sauerkirschen

pro Person € 44,50

## Menü 4

*Indische Curryrahmsuppe mit Gemüsestreifen*

\*

*Knusprig gebratene Ente,  
serviert mit Orangensauce und Preiselbeer-Bratapfel, Rotkohl und  
Rosenkohl,  
Kroketten und Kartoffelklößen*

\*

*Hausgemachte Zitronencreme mit Waldfruchtsauce*

*pro Person € 32,50*

\*

## Menü 5

*Karotten-Orangensuppe mit Ingwer*

\*

*Rinderfilet, rosa gebraten,  
serviert mit Café de Paris-Sauce, dazu  
eine Gemüseplatte der Saison und Sauce Hollandaise,  
Rosmarinkartoffen und Kartoffelkroketten*

\*

*Warme Rotweinzwetschgen mit Zimt-oder Haselnußeis und Sahnehäubchen*

*pro Person € 46,50*

## Menü 6

Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen

\*

Wildplatte „Hubertus“

Rehkeule, Wildschweinrücken und Entenbrust,  
serviert mit Wachholderrahmsauce und gebratenen Pilzen,  
Rotkohl und Rahmwirsing mit Speck,  
dazu Kroketten und Kartoffelklöße

\*

Elfenspeise,  
eine Zitronen-Rotweincreme

pro Person € 39,50

\*

Selbstverständlich kochen wir auch für Gäste die sich vegetarisch  
oder vegan ernähren, auch für Gäste die Laktose oder Gluten nicht vertragen  
oder andere Lebensmittel meiden gibt es Alternativen.

Wir machen Ihnen gern Vorschläge für vegetarische Menüs  
oder tauschen problematische Zutaten aus.

Bitte sprechen Sie uns an.

\*