

**KURHAUS BADEN-BADEN**

MEINRAD SCHMIEDERER

## Schöner Feiern 2015

### Menü 1

#### Lachsvariation

(Tatar mit Kräuterschmand und Räucherlachs) dazu Kräutersalat

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshüfte an Portweinsauce  
an grünem Spargel und Kartoffelstampf mit Schalottenconfit

\*\*\*

Würfel von weißer Schokoladenmousse und Mangogelée  
mit frischen Erdbeeren (saisonal bedingt! Ansonsten Mangoragout)  
und Champagnersorbet

### Menü 2

#### Mediterraner Vorspeisenteller

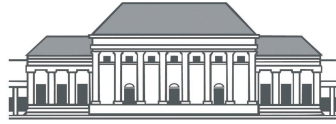
Antipasti-Gemüse, Pollo Tonnato mit Thunfischsauce  
Tomate-Mozzarellaspieß mit Basilikumpesto und Rucolasalat

\*\*\*

Am Stück gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise  
dazu Gemüse der Saison und Pommes Bernay (Kartoffelbällchen mit Mandeln)

\*\*\*

Mousse von heller und dunkler Valrhonaschokolade mit Erdbeer-Minzsalat  
(saisonal bedingt)



## KURHAUS BADEN-BADEN

MEINRAD SCHMIEDERER

### Menü 3

Törtchen von der Strauchtomate mit gebratenen Garnelen (2 Stück)  
dazu Basilikumpesto und Olivenölbrotchips

\*\*\*

Saltimbocca von der Maispouardenbrust mit Madeirajus  
an Apfel-Kartoffelgratin und gerösteten mediterranem Gemüse

\*\*\*

Dessertteller „Rumpelmayer“  
Crème Brûlée, Mousse au chocolat  
Mini-Erdbeer-Petit Four und Obstgarnitur (saisonal bedingt)

### Alternative Fischhauptgerichte für die Menüs:

Gebratenes Doradenfilet mit Englisch-Senfsoße dazu sautiertes Gemüse auf  
Tomatenfettuccine

oder

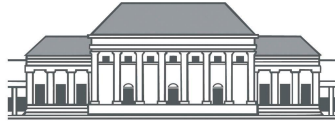
Gebratener Lachs im Brickteig mit Hummerschaum und Gemüse der Saison

### Sie hätten gerne ein ganzes Dessertbuffet statt nur einer Nachspeise:

Dessertbuffet „Rumpelmayer“

Mousse von dunkler und heller Schokolade im kleinen Glas, Tiramisu  
Erdbeermousse im kleinen Glas garniert mit frischen Erdbeeren  
Crème Brûlée im Glas, Schokoladen-Panna Cotta  
Mövenpick Eisstation mit dreierlei Premium-Eisarten

**Aufpreis pro Person 4,00 €**



# KURHAUS BADEN-BADEN

MEINRAD SCHMIEDERER

## Buffet 1

Antipasti von frischem Gemüse  
Marinierte Poulardenbrust mit Olivenöl und Kräutern  
Hausgebeiztes Lachsfilet an Sauerrahm-Dill-Dip

Reichhaltiges Buffet von Rohkost- und Blattsalaten  
mit Balsamico- und Joghurtdressing

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Portweinsauce  
dazu Gemüse der Saison und Spätzle

Gebratenes Doradenfilet mit Englisch-Senfsauce  
dazu sautiertes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

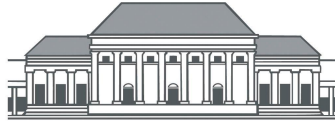
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Kräuterschaumsauce

\*\*\*

## Dessertbuffet „Rumpelmayer“

Mousse von dunkler und heller Schokolade im kleinen Glas, Tiramisu  
Erdbeermousse im kleinen Glas garniert mit frischen Erdbeeren  
Crème Brûlée im Glas, Schokoladen-Panna Cotta  
Mövenpick Eisstation mit dreierlei Premium-Eissorten

(Buffet ab 30 Personen)



## KURHAUS BADEN-BADEN

MEINRAD SCHMIEDERER

### Buffet 2

Fischterrine an Sauce Verte

Terrine von Auberginen und gegrillter Paprika mit Tomatenvinaigrette

Schwarzwälder Schinken mit Basilikum-Melonensalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Reichhaltiges Buffet von Rohkost- und Blattsalaten  
mit Balsamico- und Joghurtdressing

\*\*\*

Norweger Lachs vom Grill unter der Hummerkruste  
auf Staudensellerie mit getrockneten Tomaten

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise

In Aromen und Zitronen gebratene Maispouardenbrust  
auf Tomatensugo mit ligurischem Gemüse

### Beilagen:

Basmatireis, La Ratte-Kartoffeln (*traditionelle französische Kartoffelsorte*)  
und Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

\*\*\*

### Dessertbuffet „Rumpelmayer“

Mousse von dunkler und heller Schokolade im kleinen Glas, Tiramisu

Erdbeermousse im kleinen Glas garniert mit frischen Erdbeeren

Crème Brûlée im Glas, Schokoladen-Panna Cotta

Mövenpick Eisstation mit dreierlei Premium-Eisarten

(Buffet ab 30 Personen)

**Preis pro Person ab 90 Personen (Menü oder Buffet) 41,00 €**  
**(ohne Raummiete)**

**Preis pro Person 50 – 89 Personen (Menü oder Buffet) 42,00 €**  
**(ohne Raummiete)**

**Preis pro Person 25 – 49 Personen (Menü oder Buffet) 43,00 €**  
**(ohne Raummiete)**