

HOTEL-RESTAURANT H.PERL

Am Berggarten 2

31535 Neustadt/Otternhagen

Tel.: 05032/954950

Fax : 05032/9549555

www.hotel-perl.de

info@hotel-perl.de

Zum Empfang

Vorspeisen

Jahreszeitliche Blattsalate mit Aceto Balsamicocreme Pinienkernen und Kräutercroutons	7,50 Euro
Schiffchen von der Cavallonmelone mit Serranoschinken, Mozzarellakugeln, Salatbouquet	8,20 Euro
Carpaccio vom Black Angus Beef Schnittlauch-Tomatenvinaigrette und frisch gehobeltem Parmesan	12,40 Euro
Italienisches Antipastivergnügen Entenbrust, Parmaschinken und Carpaccio	13,50 Euro
Caipirinha-Lachs auf Kartoffelrösti mit creme fraiche und Ketakaviar	9,20 Euro
kalt geräucherte Entenbrustscheiben Salatbouquet, zweierlei Melonenkugeln, Cumberlandsauce	9,20 Euro
Vorspeisenkomposition „Bornholm“ mit Nordseekrabben, Graved Lachs, geräucherter Forelle und Preiselbeersahne	12,50 Euro

(Zu den Vorspeisen reichen wir Baguette und Butter)

-Preisänderungen vorbehalten-

Suppen

Hühnerkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen	Terrine / Preis pro Person Tasse	8,90 Euro 6,90 Euro
Klare Tomatenconsommé mit Kräuterroulade		6,90 Euro
Schaumsüppchen von Steinpilzen mit Sahnehaube und Croutons		6,90 Euro
Kartoffel-Lauchcreme mit Lachsstreifen		6,90 Euro
Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Basilikumcroutons		6,90 Euro

Zwischengerichte

Spieß von der argentinischen Rotgarnele mit kandierten Tomaten und Steinpilzsauce auf Linguine		11,20 Euro
Zanderfilet mit Gemüsepesto gratiniert Safranschaum und Basmatireis		9,80 Euro
Blätterteigpastete gefüllt mit feinem Geflügelragout		9,80 Euro

Sorbets

... und vor dem Hauptgericht...

Mango	3,50 Euro
Champagner	3,50 Euro
Himbeeren	3,50 Euro

Hauptgerichte

Schweinemedallions im Schinkenmantel mit Sauce Cafe de Paris und Hähnchenbrustfilets Napoli mit Tomatenpesto und Bel Paese gratiniert, Champignons Gemüse des Marktes, Kroketten, Spätzle	25,80 Euro
„Grillplatte a la Maison“ Rinderfilets vom Black Angus mit Kräuterkruste Medallions vom Jungschweinsfilet, Rahmchampignons, grüne Pfeffersauce, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln	32,20 Euro
Niedersächsische Wildschweinskeule Holundersauce, gebackene Mandelbirne, Pfifferlinge Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten	27,00 Euro
„Duett vom Black Angus Beef“ Tournedos und Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet Sc. Bearnaise, Balsamicojus, gefüllte Ofentomaten, erlesene Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kroketten	34,20 Euro
Rindersaftbraten in Burgundersauce und kleine Schnitzel vom Schweinelachs Cremechampignons, Gemüse, Rotkohl Kroketten, Salzkartoffeln	26,00 Euro
„Dreierlei auf großer Platte“ Hirschkalbsbraten, Truthahn in Mandeln, bardierte Schweinemedallions gefüllte Mandelbirne, Pfifferlinge, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln Kroketten, Kartoffelgratin	30,60 Euro

-Preisänderungen vorbehalten-

„Variation vom Deisterreh“ Medaillons vom Rehrücken unter der Pilzkruste und Rehbraten in Cassissauce gebackene Williamsbirne mit Preiselbeeren, Bohnenbouquets Brüsseler Röschen, Kartoffelvariation	35,30 Euro
Zweierlei vom Kalbsfilet „Thronfolger Art“ badierte Medaillons und Tranchen, umlegt mit gefüllten Tomaten, Morchelrahmsauce, Sc.Bearnaise Marktgemüse, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln	34,20 Euro
Gebratene Barbarie Entenbrust mit Kirschsauce Schweinefilets mit Thymiankruste, Champignons Gemüse des Marktes, Petersilienkartoffeln, Kroketten	28,70 Euro
Hirschkalbsbraten „Försterin“ und Schweinelendchen „Cafe de Paris“ Pfifferlinge, Rotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln Kroketten	28,60 Euro

Menü – Auszüge Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis	7,20 Euro
½ Ananas gefüllt mit Obstsalat und Vanilleeis	9,50 Euro
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <u>oder</u> Schattenmorellen <u>oder</u> Schokoladensauce	8,30 Euro
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und <u>einer</u> Cremespeise Ihrer Wahl: Schokoladencreme, Zitronencreme, Erdbeercreme	9,30 Euro
Mousse von zweierlei Schokolade mit Himbeer- und Aprikosenmark	9,80 Euro
Dessertvariation „Perl“	10,50 Euro

-Preisänderungen vorbehalten-

ITALIENISCHES BÜFFET
(ab 20 Personen)

Kaltes Buffet:

„Variationen von Krustentieren“
Garnelen im Kartoffelmantel , Blacktiger-shrimps
Riesengarnelen, Sauce Aioli
Scampispießchen auf Schnittlauch mit Ketakaviar
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und gehobeltem Parmesan
Roastbeef in der Pfefferkruste
Mozzarella mit Tomaten, Mango und Basilikum
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Parmaschinken mit Melone geräucherte
Entenbrustscheiben, Cumberlandsauce
Trilogie von Räucherfischen
Diverse Salate, Käseauswahl, gemischter Brotkorb

Kaltes Buffet mit 2 warmen Gerichten zur Auswahl
pro Person 51,50 Euro

kaltes Buffet mit 3 warmen Gerichten zur Auswahl
pro Person 56,50 Euro

warme Gerichte:

Schweinemedallions mit Pesto und Parmesan gratiniert
Saltimbocca (Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt)
Lammkarree unter der Kräuterkruste
Rotbarbenfilets auf Blattspinat mit kandierten Tomaten
Piccata vom Truthahn a la Milanaise mit Tomaten-Champignonsauce
Medallions vom Hirschrücken
Scampispieße und Jacobsmuscheln mit Pennenudeln Pesto - Oliven

**Beilagen: mediterranes Gemüse, Gemüse des Marktes,
Kroketten, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln**

Dessert:

Crème Brûlée
Mousse au Chocolat
frischer Obstsalat
Eiscreme

-Preisänderungen vorbehalten-

BÜFFETS ab 20 Personen

KALTES BÜFFET 1:

33,40 Euro

Cocktail von Grönländer Crevetten
Katenschinken mit Honigmelone, Putenmedaillons in Mandeln
Schweinemedillons garniert mit Gemüse, gemischte Bratenplatte
Kleine Schnitzel „Florida“, gefüllte Eier
Gebratene Mettbällchen, Schinkenröllchen
Geräucherte Forellenfilets
Lachs mit Dillsenfauce, Matjes mit Sahnemeerrettich
Käseauswahl, Brotauswahl
diverse Salate mit Dressing, Rote Grütze

inkl. 2 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

36,50 Euro

inkl. 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

39,50 Euro

KALTES BÜFFET 2:

37,40 Euro

Tomaten mit Mozzarella
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Krabbencocktail, Riesengarnelen auf Schnittlauchsauce
Entenbrust mit Cumberlandsauce, Roastbeef in der Pfefferkruste
Truthahnfilets mit Pfirsichen und Käsecreme
Medaillons vom Schweinefilet „Gärtnerin“
Forelle mit Sahnemeerrettich und Ketakaviar
Variationen vom Lachs:
Rauchlachs, Gravedlachs und Stremelchen mit verschiedenen Garnituren
Internationale Käseauswahl, Brotauswahl, verschiedene Salate mit Dressing
Dessertvariationen (Cremespeise, Obstsalat, Rote Grütze, Eis)

inkl. 2 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

43,50 Euro

inkl. 3 warme GERICHTE zur AUSWAHL (kalt-warmes-Buffer)

47,50 Euro

Warme Gerichte zur Auswahl inklusive Beilagen

- Hähnchenbrust „Napoli“ mit Tomatenpesto und Käse gratiniert
- Schweinelendchen Cafe de Paris
- Hirschkalbsbraten Försterin Art
- Wildrahmgulasch mit Pilzen und Spätzle
- Zanderfilet auf der Haut gebraten, Safransauce
- Lachsmedaillon
- Schweinefiletspitzen Madras mit Ananas und Äpfeln in Curryrahm
- Schweinemedillons mit Kräuterkruste
- kleine Schnitzel

Gegen Aufpreis von 5,20 Euro pro Person:

- rosa gebratenes Roastbeef, grüne Pfeffercreme
- Entenbrust in Kirschsauce

Gegen Aufpreis von 7,20 Euro pro Person:

- Lammkarree mit Kruste und Rosmarinjus
- Rinderfilet rosa gebraten, Pfeffersauce

Canapees

garnierte Schnittchen belegt mit:	pro Stück
• Rauchlachs	3,90 Euro
• Gravedlachs	4,10 Euro
• Matjesfilet	3,90 Euro
• Forellenfilet	3,90 Euro
• Roher Schinken	3,60 Euro
• Roastbeef	4,10 Euro
• Schweinebraten	3,60 Euro
• Schweinemedailon	4,10 Euro
• Putenmedailon	3,90 Euro
• Entenbrustscheiben	4,10 Euro
• Frischkäse	3,90 Euro
• Camembert	3,60 Euro
• Butterkäse	3,60 Euro
• Schinkenröllchen	3,60 Euro
• kleine Schnitzel	4,10 Euro
• gemischte Canapees	4,10 Euro

zur Mitternacht

Currywurst mit Brot	8,50 Euro
----------------------------	------------------

-Preisänderungen vorbehalten-

H. Perl Hotel-Restaurant

Margitta Grodzki GmbH, Am Berggarten 2, 31535 Neustadt / OT Otternhagen

Telefon : 05032 – 954950 Fax : 05032 - 9549555

www.hotel – perl.de ** info @ hotel - perl.de

Verehrte Gäste,

wenn man guten Service als inklusiv sieht, ist es doch interessant zu wissen, was alles inklusive ist und welche Serviceleistungen Sie erwarten...

- **Kinder bis 3 Jahre sind ohne Berechnung**
- **Kinder von 3-10 Jahren berechnen wir zum halben Preis**
- **Sollten die Kinder trotz ihres Alters eine ganze Suppe, Zwischengericht oder andere Speise verzehren, so wird der volle Preis berechnet.)**
- **Musiker werden voll berechnet**
- **es entstehen für Sie keine Gema- Gebühren**
- **es entsteht für Sie keine zusätzliche Raummiete**

Bei Abend-Veranstaltungen auf dem Saal steht Ihnen der Raum bis maximal 3:00 Uhr zur Verfügung und bei Veranstaltungen im Restaurant bis 23:00 Uhr.

Der Veranstaltungsraum steht Ihnen eine halbe Stunde vor Veranstaltungsbeginn zur Verfügung!

Gerne stehen wir Ihnen mit fachlicher Kompetenz und Beratung beim Planen Ihrer Veranstaltung zur Verfügung...

- **Blumengestecke nach Absprache**
- **Anfertigung von Menükarten (3,50 € pro Menükarte)**
- **Stuhlhussen (weiß) 4,00 € pro Stück**
- **Trauung im Garten (Freie Trauung) -> Bestuhlung, Trautisch, Stehtische mit Hussen 4,80 € pro Person**

Selbstverständlich können Sie auch Ihren Kuchen selbst mitbringen...

für das Kaltstellen (erst am Tag der Veranstaltung möglich), die Aufbereitung des Kuchens sowie den Service berechnen wir Ihnen:

- **bis 30 Personen 2,00 € pro Person**
- **ab 30 Personen 1,50 € pro Person**

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig (mind. 2-3 Wochen vor der Veranstaltung) einen Besprechungstermin für Ihre Veranstaltung.

Sollten weniger Gäste, als zuvor angemeldet, an Ihrer Veranstaltung teilnehmen, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir die Personenanzahl berechnen müssen, welche uns 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn vorliegt.

Wir hoffen, dass wir Sie mit unseren Vorschlägen überzeugen konnten und freuen uns, Sie bald als Gast zu begrüßen.