



1. 2009

Menuevorschläge

Hahnenkamp **und** Wasserschloß Ovelgönne

Mediterranes 5-Gang Menue

**Vorspeisenteller: Salat mit Pilzen
 und gebratenem Fetakäse im Kürbiskernkruste**

Klare Tomatensuppe -ein fruchtiger Auftakt von kräftiger Gemüsebrühe,
 Lauch-, Tomaten- und Eirauten

Warme Vorspeise: Zander auf der Haut gebraten,
 Bregenzer Sauce mit Kapern, Gemüse-Risotto und ein Scampi als Garnitur

Schweinefiletscheiben*

Dijonsensauce mit Tomaten- und Gurkenstreifen

Kartoffelaufbau im Ofen mit Zwiebeln, Ei und Sahne gebacken

Pfannengemüse von Romanesco-Sprossen und Bundmöhren mit Fenchelstreifen

Dessertteller: Himbeer-Joghurt-Pannacotta mit Limonensorbet,
 Pitahayafächer und Schokoladen Mikado

Ab 15 Pers. 29,30

Ab 30 Pers. 28,20

Ab 80 Pers. 26,50

*Wenn Sie mehr als 1 Hauptgang wünschen,
 können wir die Speisen auf Platten oder
 als Buffet anrichten

Ihr Wunschmenue stellen wir für
 Sie aus mehr als 200 Vorschlägen zusammen.



Mediterrane Menues

schmecken Sie die frischen,
 natürlichen Zutaten.

Menue Marsailles

Ziegenfrischkäse in Schinkenmantel mit Honig an Blattsalaten und grünen Bohnen in Meerrettichdressing,

Baguette und Limonenbutter

(Menueportion) **Pouardenbrustfilet auf Französischem Pfannengemüse** von Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebel in pikantem Tomatenfond, **Kartoffelsterne**, aufgespritzte Kartoffelnmasse, mit Blattpetersilie und Schnittlauch zubereitet, im Ofen überbacken

Himbeer-Joghurt-Pannacotta mit Sabaionne

von Pinot Griggio und Amarettini

Ab 15 Pers. 20,70

Ab 30 Pers. 19,90

Ab 80 Pers. 18,90



Menue Napoli

Salatbouquet, gegrillte Scampi an Aioli Sauce

Tintenfisch in Estragonmarinade mit roten Zwiebeln und Paprika

Muscheln mit getrockneten Tomaten und Kapern

Partybrötchen, Limonenbutter

(Menueportion) **Saltimbocca vom Kalbsrücken auf Rieslingsauce mit geschmolzenen Tomatenwürfeln**

Zarte Kalbsmedaillons mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei

Grüne Tagliatelle (Bandnudeln)



Erdbeer Tiramisu mit Cantuccini (Mandelgebäck)

Himmliche Gewürzaromen erschließen sich dem Gaumen

Ab 15 Pers. 28,70

Ab 30 Pers. 27,80

Ab 80 Pers. 26,60



Ihr Wunschmenue stellen wir für Sie aus mehr als 200 Vorschlägen zusammen.



Klassische Menues:

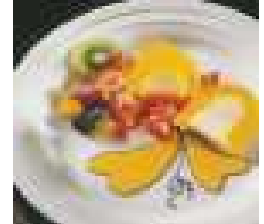
Keine Experimente, alle Speisen werden für Sie traditionell zubereitet.

Klassisches

4-Gang

Menue

ab Euro
18,80



(Kleine Vorspeise)

Lachs, hausgebeizt in Limonensalz mit gestoßenem Pfeffer, Dill und Waldhonig, Salatgarnitur, Baguette und Butter

Legierte Broccolicremesuppe cremige Suppe von mildem Broccoli mit Mandelsahne

(Menueportion) **Schweinefiletscheiben** saftig und zart gebraten, mit unserer aromatischen Champignonrahmsauce. Genießen Sie das feine Aroma mit Schweizer Rösti

Traumschiff Eisdessert: 2 Sorten Cremeeis mit lockerem Bisquit umhüllt, festlich mit Früchten dekoriert, dazu reichen wir Erdbeersauce, **mit Feuerwerk serviert als Höhepunkt Ihrer Feier**

Ab 10-29 Portionen serviert
 Ab 30-79 Portionen serviert
 Ab 80 Portionen serviert

20,70
 19,80
18,80

Vorbestellung erforderlich!



Westfälisches Festmenue



Hochzeitssuppe vom Huhn,

mit Fleisch, Fadennudeln und Gemüsestreifen

Bratenplatten, 300g gemischter Braten von **Schwein und**

Pute mit Zwiebel- und Champignonsauce, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Salzkartoffeln und Kroketten

Eisbombe Schwarzwälder Art Schokoladen- und Vanilleeis im Sahnemantel, dekoriert mit Schokoladensplittern. Dazu servieren wir Schattenmorellen in Rotwein gedünstet

Ab 8 Pers. 18,90

Ab 30 Pers. 18,20

Ab 80 Pers. 17,10



4 preiswerte Klassiker:

Keine Experimente, alle Speisen werden für Sie traditionell zubereitet.

Ihr Wunschmenue stellen wir für Sie aus mehr als 200 Vorschlägen zusammen.



Hühnersuppe, Geflügelkraftbrühe mit Fleisch, Fadennudeln und Gemüsestreifen

UND

Rahmgeschnetzeltes mit Champignons vom Putenbrustfilet

mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Kroketten

UND

Früchtebecher mit Vanillecremeeis, dekoriert mit Sahne und frischen Früchten

Ab 6 Pers. 15,80

Ab 30 Pers. 15,10

Ab 80 Pers. 14,20

Kartoffel-Lauchsuppe zubereitet wie zu Großmutter's Zeiten mit mildem Rauchfleisch und gerösteten Landbrotwürfeln

UND

Schweineschnitzel, Wiener Art dazu Röstkartoffeln und Salatschale

UND

Obstsalat von frischen Früchten

Ab 6 Pers. 16,30

Ab 30 Pers. 15,60

Ab 80 Pers. 14,70



Bündner Rahmsuppe mit Feldchampignons und Schinkenstreifen, verfeinert

mit Creme Fraiche

UND

Schweinebraten Altdeutsche Art, saftiger Braten in würziger Zwiebelsauce

mit Rotkohl und Salzkartoffeln

UND

Schokoladen Pudding mit Vanillecremesauce von echter Bourbon-Vanille

Ab 8 Pers. 14,00

Ab 30 Pers. 13,40

Ab 80 Pers. 12,60

Tomatensuppe gehaltvolle Suppe mit intensivem Tomatenaroma, mit Sahne und Kräutern verfeinert

UND

Grünkohl mit Kassler, Grünkohl nach Oma's Originalrezept gekocht, mit 250 g Kassler oder Kohlwurst. Besonders beliebt in der kalten Jahreszeit mit dampfenden Salzkartoffeln

UND

Rote Grütze (in Schüsseln) Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren in Rotwein gedünstet und Creme-Vanilleeis

Ab 15 Pers. 14,80

Ab 30 Pers. 14,30

Ab 80 Pers. 13,60



**Klassische und Mediter-
 rane Bestandteile ver-
 mählen sich, schmecken Sie
 die frischen, natürlichen Zutaten.**



„Verlobungsmenue“

(Kleine Vorspeise) **Lachsroularde im Wirsingblatt und Zanderpraline mit Sesamkruste an Salatbouquet** mit Dijonsenf-Sauce, Partybrötchen und Butter

Blütensuppe vom Huhn mit Gemüseblüten, „Verlobungsringen“ und Lauchblättchen

(Menueportion) **Neuseeland-Lammrücken unter Meerrettich-Kräuterkruste** gebacken, **Thymianbratenjus**
Gemüwestreifen von gelbem Paprika, Karotten und grünen Bohnen
Kartoffelzinnen, mit Schinken und Schnittlauch zubereitet, frisch aufgespritzt und im Ofen überbacken

Komposition von 2-erlei Mousse: Feinherbes Schokoladen-Kaffee- und weiße Whisky-Mousse mit Erdbeersauce und Mangofächer

Ab 15 Pers. 31,87 Ab 30 Pers. 30,76 **Ab 80 Pers. 29,01**

Auf Wunsch können zum Beispiel Schweinefiletscheiben als Auswahlmöglichkeit beim Hauptgang serviert werden, der Menuepreis wird hierfür für Sie kalkuliert.



**Ihre Veranstaltungshäuser
 Hahnenkamp und
 Wasserschloß Ovelgönne
 bieten Ihnen
 8 Veranstaltungsräume und -Säle
 von 10 -240 Personen**

**Für jeden Anlaß finden Sie bei uns den
 geeigneten Rahmen.**

Klassische Menues:

Keine Experimente, alle Speisen werden für Sie traditionell zubereitet.

Saisonales 4-Gang Menue

Kleiner Vorspeisen-Salatteller

Blattsalate mit Frühlingslauch und Kirschtomaten in Balsamico Dressing

Bärlauchcremesuppe mit Streifen von westfälischem Schinken

Hauptgang auf Platten und in Schalen eingesetzt:



Spargel mit Schinken die 1/2 Portion ist von 250g frisch gestochenem Spargel, serviert mit Bauernschinken und Sauce Hollandaise

Schweinefiletscheiben saftig und zart gebraten, mit unserer aromatischen Champignonrahmsauce, **Erbsen und Möhren in Rahmsauce**

Salzkartoffeln mit Butter und Petersilienstreifen und **Krokette**n

Auf Teller serviert:

Frische Erdbeeren in Zitronengrasmarinade, Vanilleeis

und Pistazien, duftender Pfefferminzstrauß, Sahne

Ab 8 Pers. 30,90

Ab 30 Pers. 28,20

Ab 80 Pers. 2



Saisonales 3-Gang Menue

Spargelcremesuppe mit Spargelstreifen und Schnittlauchsahne

(Menueportion) **Spargel mit Schweinefilet Medaillons** von 1/2 Pfund frisch gestochenem Spargel mit 2 Schweinemedallions (120g) und Holländischer Sauce

Eisbecher mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis,

frische Erdbeeren in Maraschinolikör mariniert, dazu Cremevanilleeis und Sahne

Ab 8Pers. 21,80

Ab 30 Pers. 21,10

Ab 80 Pers. 19,90



Afrikanische Menues

Erleben Sie den Aromenreichtum der Produkte, den wir für Sie eingefangen haben.

Afrikanisches Menu mit Strauß

Gebratener Spargelsalat mit Streifen von grünem Spargel, Scampi und Kirschtomaten in weißem Balsamico



(Menueportion) **Straußensteak, auf Cashewnußsauce**

Chapatis mit Sukuma-Wiki Füllung (Pfannküchlein mit Spinat-Tomatenfüllung)

Zimteis an Bananen- Physalissalat mit Amarulalikör

Ab 15 Pers. 24,80

Ab 30 Pers. 22,90

Ab 80 Pers. 22,20

Afrikanisches Menu mit 2 Hauptgängen

Vorspeiseteller mit

Probierstücken vom Straußen-, Antilopen- und Krokodilfilet (3 x 30 g)

auf Cashewnußsauce mit Cous-Cous

Hauptgänge und Beilagen richten wir festlich dekoriertem Buffet:

Scampispieß mit Kingklip Fischfilet, auf fruchtiger Tomatensauce angerichtet und

Schweinefilet mit Mango, eine überraschende Aromaverbindung , Filets gefüllt mit Mango und Madrasbutter, angerichtet auf Curry Sauce

mit

Maiskuchen mit Mandeln, Irio (Kartoffelzubereitung mit Gemüse), **Chapatis** mit Sukuma-Wiki Füllung (Pfannküchlein mit Spinat-Tomatenfüllung), **Süßkartoffeln mit Sesam**

Desserteller „Madagaskar“ die Kombination: Boote von frischer Ananas, mit exotischen Früchten, Kaffee-Mousse und Cremeeis versetzt Sie in Urlaubsstimmung, dekoriert mit **Erdbeersauce**

Ab 15 Pers. 35,30

Ab 30 Pers. 33,50

Ab 80 Pers. 32,50



Ihr Wunschmenue stellen wir für Sie aus mehr als 200 Vorschlägen zusammen.





Das Menues ist tot

Zugegeben, auch ich empfehle seit einigen Jahren immer mehr Gästen ein Buffet zu ihrer Veranstaltung. Damit haben Sie die Möglichkeit mehr Auswahl zu bieten und es geht natürlich auch viel schneller. Für eine grüne Hochzeit mit Tanz und Programm eine gute Wahl.

Bei Ihrer Geburtstagsfeier möchten Sie mit Freunden und Familie gemütlich zusammensitzen und sich in Ruhe unterhalten. Bei diesem Anlaß ist meiner Meinung nach ein Buffet **nicht** die beste Wahl.

Das Resultat sehen Sie oft. Einige Schnellesser sind beim exotischen Obstsalat, während der Genießer überlegt, noch etwas vom aromatischen Pilzsalat und der Wildterrine zu holen.

Festlich ist das nicht. Die Kommunikation bleibt dabei natürlich auch auf allgemeine Höflichkeiten beschränkt.

Es lebe das Menue

Mit einem Menue, kleinen appetitlichen Gängen, Pausen zur Unterhaltung oder gar zu etwas Programm oder einer Rede, bekommt Ihre Veranstaltung etwas festliches, wenn Sie wollen Einzigartiges.

Schenken Sie Ihren Gästen Zeit. Das sicherlich Wertvollste am Leben.

Bedenken Sie bei der Menueauswahl:

-Sie müssen es nicht allen recht machen.

Die Gänge Ihres Menues können so zusammengestellt werden, daß der Fischliebhaber seinen Zander bekommt, während die Vegetarier nur den Salat vom Vorspeisenteller naschen.

- Die Wahlmöglichkeit für Ihre Gäste geht nicht verloren.

Schon in der Menuekarte kann auf die eine oder andere Wahlmöglichkeit hingewiesen werden, die Ihr Servicechef aufnimmt und rechtzeitig vor dem betreffenden Gang an die Küche weitergibt.

- Ist ein Menue mit vielen Gängen nicht zu üppig?

Die Menge auf den Tellern wird der Anzahl der Gänge angepaßt. Der Preis natürlich auch. Aus diesem Grund bleibt ein festliches Menue auch bei viel Serviceaufwand in einem angenehmen Preis-Leistungsverhältnis

Ihre Gastgeber aus Leidenschaft

Renate und Claus Merfert
und das Hahnenkamp Team

