

Rehmkeller

I P H O F E N

HOTEL & WEINGUT

ROMANTIK HOTEL



MENÜVORSCHLÄGE
2017



Sehr verehrte Damen, sehr geehrte Herren,

nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge für besondere Anlässe und größere Gesellschaften.

Wie Sie sehen, haben wir diese nach Marktlage und Jahreszeit zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Menügänge im jeweiligen Jahresabschnitt untereinander tauschen oder ergänzen.

Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden und uns Ihre Wahl bis spätestens eine Woche vor Veranstaltungstermin mitzuteilen.

Gerne erstellen wir aber auch mit unserem Küchenmeister, Herrn Werner Düring ein Menü ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Zur Detailabsprache und Weinberatung stehen Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Rezeption gerne nach telefonischer Vereinbarung zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

MENÜ A

Süppchen vom Zwiebellauch

* * *

Gebratener Kalbstafelspitz im eigenen Saft
mit Frühlingsgemüsen und Kartoffelstampf

* * *

Limettenschmand
mit Erdbeersalat

€ 32,50

MENÜ B

Carpaccio von weißem und grünem Spargel
mit gebratenen Salzwassergarnelen

* * *

Klares Ochsenschwanzsüppchen

* * *

Lammrücken unter der Olivenkruste
mit karamellisierter Ofenpaprika und Thymian-Polenta

* * *

Gebrannte Vanille-Crème mit Kaffee-Eis
und Ragoût von Zitrusfrüchten

€ 58,00

MENÜ C

Pot au feu von Spargel, Tomate und Morchel

* * *

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Limettenbröseln und Crème-Spargel

* * *

Kalbsrücken mit gegrilltem grünen Spargel
und Granatapfel-Hollandaise

* * *

Schwarzwälder-Kirsch-Törtchen
im Weckglas mit Amarena-Joghurt-Sorbet

€ 63,50

MENÜ D

Weißer Tomatensuppe

* * *

Geschmorte Lammkeule
mit Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

* * *

Crème und Rahmeis vom fränkischen Tresterbrand mit Traubensalat

€ 36,00

MENÜ E

Schaumsuppe vom Silvaner Iphöfer Julius-Echter-Berg

* * *

Brust von der Maispoularde an Kräuterschaum
mit Gemüse-Zartweizen-Risotto

* * *

Lauwarmer Rhabarber-Schlupfer mit Erdbeersorbet

€ 31,50

MENÜ F

Irischer Wildlachs aus der Currybeize
mit Tomatensalsa und Pflücksalat

* * *

Cassoulet von Kalbsbries und Morcheln
mit gebackener Kalbskopfpraline

* * *

Filet und geschmorter Schaufelbug vom Rind
mit roter Pfeffer-Zwiebel-Marmelade, grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen

* * *

Praline von der Zartbitterschokolade
mit Calamansi-Sorbet und Joghurtspiegel

€ 67,50

MENÜ G

Grüner Spargel in Parmaschinken gebraten
mit gegrillter Jakobsmuschel und Tomatenvinaigrette

* * *

Klares Süppchen vom Schwarzfederhuhn
mit Kräuterstrudel

* * *

Kalbsrücken mit Tomaten-Oliven-Kompott,
gebratenen Artischocken und soufflierter Polentaschnitte

* * *

Beeren-Kaltschale mit Sauerrahmeis

€ 57,50

Juni bis September

SOMMER

MENÜ H

Geschäumte Linsensuppe
mit Barrenschinken-Grissini

* * *

Gebeiztes Schweinebäckchen
mit Champagner-Linsen und Löffelspatzen

* * *

Fränkische Apfelschnitte
mit Vanillesoße und Walnusseis

€ 34,50

MENÜ I

Bandnudeln
mit Burgunder-Trüffel

* * *

Consommé von getrockneten Steinpilzen
unter der Blätterteighaube

* * *

Rosa gebratene Entenbrust unter der Orangenkruste
mit gegrilltem Rosenkohl und Kartoffelplätzchen

* * *

Waldhonigparfait mit Thymian
und karamellisiertem Ananas-Carpaccio

€ 55,50

MENÜ J

Carpaccio vom schwarzen Rettich
mit gebratenem Bachsaiblingsfilet aus dem Breitbachtal
und Senf-Eis

* * *

Maronenschaumsüppchen

* * *

Rücken vom Steigerwälder Rehbock mit Pfeffer-Aromen,
gebackenem Rehkompott, Wirsinggemüse
und gebratenem Semmelknödel

* * *

Weißes Schokoladenparfait
mit Espresso-Sabayon und Mousse von der Zartbitterschokolade
mit eingelegten Zwergorangen

€ 61,00

MENÜ K

Meerrettichsuppe

* * *

Geschmorte Rinderschulter in Spätburgunder
mit Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelkloß

* * *

Weinschaumcrème mit marinierten Trauben

€ 32,50

MENÜ L

Leberknödelsuppe

* * *

Kalbshaxe an Braunbiersoße
mit geschmortem Spitzkohl und Kartoffelkloß

* * *

Mousse vom Blaumohn mit Ragoût
von der fränkischen Hauszetschge

€ 34,00

MENÜ M

Cappuccino von der Hüttenheimer Freilandpoularde

* * *

Zander mit gebratener Schwarzwurst auf Balsamico-Linsen

* * *

Filet vom Weiderind
mit gebackener Ochsenchwanzkrustel,
roter Zwiebelmarmelade, Wirsing und Schupfnudeln

* * *

Kartäuserklöße
mit Vanillesoße und geistem Weinschaum

€ 58,50

MENÜ N

„Blaue Zipfel-Suppe“

* * *

Gebeiztes Schweinebäckchen in Apfel-Meerrettich-Soße
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock

* * *

Birnen-Ofenschlupfer auf Fruchtspiegel mit Vanilleis

€ 31,50

MENÜ O

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speckkrusteln

* * *

Bauernente im eigenen Saft mit Blaukraut
und geschmolztem Kartoffelkloß

* * *

Geliertes Süppchen und Sorbet vom Winterapfel

€ 43,00

MENÜ P

Petersilienwurzelsuppe
mit gebackener Ochsenschwanzpraline

* * *

Perlhuhnbrust mit gegrillter Salzwassergarnele,
Spitzkohlgemüse und Orangennudeln

* * *

Quittenstrudel im Glas

€ 38,50

MENÜ Q

Rote Bete-Ravioli in Mohnbutter mit gebratenem Bachsaibling

* * *

Auszug vom Steigerwälder Rehbock mit Trüffelnocken

* * *

Filet vom Weiderind auf Gemüse-Champagner-Linsen mit weißer Pfeffersoße
und geräucherter Kartoffelmousseline

* * *

Mousse und Praline von der Zartbitterschokolade
mit weißem Schokoladenparfait und Gewürzorange

€ 61,50

MENÜ R

Salzwassergarnele mit Spitzkohl und Ananas-Vinaigrette

* * *

Gebackene Blutwurst mit Trüffelschaum und Kartoffelmousseline

* * *

Rehrücken unter der Macadamiakruste mit Speck-Bohnenröllchen
und Petersilienwurzelpüree

* * *

Weißes Schokoladenmousse
mit Zitronenthymian und Honig, gebackenem Schokoladenbonbon,
Vanillebutter und Orangenfilets

€ 69,50

Geschäftsbedingungen für Bankettveranstaltungen

1. Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, die separat vom normalen Geschäftsbereich in allen für geschlossene Veranstaltungen vorgesehenen Räumlichkeiten stattfinden.
2. Ab 15 Personen ist kein à la carte Service möglich, sondern grundsätzlich ein im voraus bestelltes Menü.
3. Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir bei Mittagessen von der Personenzahl aus, die uns am Vorabend des Veranstaltungstages bis spätestens 22.00 Uhr und bei Abendessen am Morgen desselben Tages bis spätestens 10.00 Uhr als definitive Teilnehmerzahl angegeben werden.
4. Unsere Preise gelten für den Fall, dass die Veranstaltung innerhalb der normalen Öffnungszeiten der Küche abgewickelt werden können.
5. Bei Veranstaltungen, die sich über 01.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter in Höhe von € 50,00 pro angefangener Stunde.
6. Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen.
7. Nebenleistungen wie Dekorationen und Blumengestecke werden extra berechnet.
8. Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.
9. Unsere Rechnungen sind zahlbar rein netto innerhalb 14 Tagen. Bei Veranstaltungen größeren Ausmaßes werden Kreditkarten nicht akzeptiert. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 1% pro Monat vor.
10. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.
11. Im Falle kurzfristiger Stornierung einer Veranstaltung behalten wir uns die Berechnung von Bereitstellungskosten vor, bzw. berechnen den entgangenen Betriebsgewinn aus den geplanten Lieferungen und Leistungen.