

PETER'S BISTRO
im
HOTEL
Klövensteen

Hauptstraße 83 · 22869 Schenefeld
Tel. 0 40 / 83 93 63 - 0 · Fax 0 40 / 83 93 63 43
Internet: www.hotel-kloevensteen.de

Menue - Vorschläge

Verehrter Gast,

wir haben für Sie eine Auswahl von Speisen zusammengestellt, damit Sie sich im Familienkreis oder mit Freunden ein Ihnen genehmes Menue selbst zusammenstellen können.

Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen jederzeit gern behilflich und werden auch für eventuelle Sonderwünsche zur Verfügung stehen.

Alle Vorschläge sind für mindestens 15 Personen vorgesehen und für Veranstaltungen bestimmt, bei denen ein einheitliches Menue gereicht werden soll.

Zu Ihrer Information:

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir aus kontrollierter Aufzucht, den Fisch fangfrisch aus Büsum.

Raumkapazitäten:

Kleines Zimmer in Peter s Bistro	bis 26 Personen
Clubraum (La Cave)	bis 32 Personen
Raum Blankenese	bis 80 Personen

Mit Erscheinen dieser Preisliste werden alle vorherigen ungültig!
April 2017

Suppen

<i>Legierte Spargelcrèmesuppe, Klößchen</i>	€ 6,90
<i>Tomatencrèmesuppe mit Ginsahne</i>	€ 6,90
<i>Hamburger Fischhändlersuppe</i>	€ 9,20
<i>Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen</i>	€ 8,50
<i>Curryrahmsuppe mit frischem Hummer</i>	Tagespreis
<i>Klare Ochschwanzsuppe, Chesterstange</i>	€ 8,50
<i>Fasanenkraftbrühe, Klößchen</i>	€ 8,20
<i>Büsumer Krabbensuppe, Schlagrahm, Dillspitzen</i>	Tagespreis
<i>Kraftbrühe, Fleischklößchen, Eierstich</i>	€ 6,90
<i>Champignoncrèmesuppe</i>	€ 6,90
<i>Klare Tomatensuppe, Schnittlauch</i>	€ 9,20
<i>FrISChe Hummersuppe</i>	Tagespreis
<i>Entenessenz, verschiedene Klößchen</i>	€ 8,20
<i>Klare Currysuppe mit verschiedenen Klößchen</i>	€ 8,20
<i>Klare Kartoffelsuppe mit Lachsschaumklößchen</i>	€ 8,20
<i>Klößensteener Festtagssuppe</i>	€ 6,90

Vorspeisen und Zwischengerichte

<i>Carpaccio vom Husumer Mastochsen mit frischen Champignons</i>	€ 13,90
<i>FrISChe Gänseleber mit Pfifferlingen, Kartoffelrösti</i>	€ 11,50
<i>FrISChe Wiesenchampignons auf Blattspinat</i>	€ 11,90
<i>Blattsalate in Himbeeressig mit rosa gebratener Entenbrust</i>	€ 12,90
<i>Italienischer Vorspeisenteller</i>	€ 13,20
<i>3 Riesengarnelen im Speckmantel mit Jahreszeitlichem Salat in Balsamico, Knoblauch-Creme</i>	€ 16,50

Fisch

<i>Fruchtige Salate in Joghurtdressing mit Norweger Lachs aus dem Backofen</i>	€ 12,50
<i>Cocktail von frischen Büsumer Krabben, Baguette, Butter</i>	€ 12,90
<i>Lachs-Tatar auf Reibekuchen, jahreszeitlicher Salat</i>	€ 12,90
<i>Gefülltes Seezungenröllchen Kardinal, Hummerkrabben, Kräuterreis</i>	€ 18,50
<i>Nordischer Fischvorspeisenteller (Lachs, Hummer, Aal, Krabben)</i>	€ 16,50
<i>Ostseelachs mild geräuchert, Zwiebel-Kaviarsahne</i>	€ 12,50
<i>Blattsalate mit Hummer und grünem Spargel</i>	Tagespreis
<i>Karpfen blau, Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln – 2 x serviert</i>	€ 22,50
<i>Lebend frische Forelle blau, Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, Kopfsalat in Joghurtdressing</i>	€ 18,50
<i>Blattsalate mit Norweger Lachs in Cognacsahne</i>	€ 13,90
<i>H Norweger Lachs, Cognacsahne, Prinzeßbohnen, Kräuterkartoffeln</i>	€ 22,50
<i>H Frischer Steinbutt vom Roast, sc. bearnaise, Butterkartoffeln, Salate</i>	Tagespreis
<i>H Frischer Helgoländer Steinbutt in Basilikum mit Lachs und Hummer gefüllt, kleines Gemüse – Wilder Reis</i>	Tagespreis
<i>H Seeteufel à la Marseille, Gambas, Kräuterreis, Gurken-und Tomatensalat</i>	€ 27,50
<i>H Lachs und Gambas in Basilikum, grüne Nudeln, jahreszeitlicher Salat</i>	€ 21,50
<i>H = Hauptgericht als Zwischengericht</i>	€ 15,50

Hauptgerichte

GEMISCHTE BRATENPLATTE	Rind, Schwein, Roastbeef, Gemüseplatte, Rotkohl, Kartoffeln, Kroketten	€ 25,90
ZARTE RINDERFILET- SCHEIBEN	in Olivenöl, Basilikum und Knob- lauch gebraten, Baguette, jahreszeitlicher Salat	€ 28,90
KRÄUTER- RUMPSTEAK	mit frischen Champignons, sc. bearnaise, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	€ 25,90
KALBSRÜCKEN UND KALBSFILET	rosa gebraten, mit Pfifferlingen, Gemüseplatte, Kroketten, Käserahmkartoffeln	€ 28,90
RINDERFILET „WELLINGTON“	in Blätterteig gebacken, feine Gemüsegaritur, Pfifferlinge, sc. bearnaise, Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln	€ 28,90
FILETSTEAK „GÄRTNERIN“	Auswahl erlesener Gemüse, Grilltomate, Kroketten, pommes frites	€ 28,90
FILETSTEAK „FORSTMEISTER“	Speckpfifferlinge, Rosenkohl, Rotweinsauce, Petersilienkartoffeln, Kopfsalat in Kräuterrahm	€ 28,90
PFEFFERSTEAK (FILET)	Pariser Art, Champignons, Pimentos, Schinkenstreifen, pommes frites, Salatteller der Saison	€ 28,90
1/2 Bauern-Ente, Thymiansauce, Apfelmus, Rotkraut, Petersilienkartoffeln		€ 19,90
Frische Schweineschulter in der Kruste gebraten, Sauerrahmsauce, Butterkarotten, Blumenkohl, Kartoffeln		€ 21,50
Mastputensteak in Ei gebraten, Spargelspitzen, feine Erbsen, Babykarotten, sc. choron, Bratkartoffeln		€ 17,50

Zarte Lammkeule, Whiskysauce, gefüllte Tomate,
Prinzebohnen, Käserahmkartoffeln € 23,50

Zürcher Geschnetzeltes, frische Champignons,
Berner Rösti, Salat € 21,50

Ochsenlende „Gärtnerinart“, Vierländer Gemüseplatte,
sc. bearnaise, pommes frites € 28,90

Rinderfilet à la Marseille, Gambas,
Kräuterreis, Eisbergsalat € 28,90

Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Mozzarella gratiniert,
grüne Nudeln, jahreszeitlicher Salat € 28,90

ROASTBEEF Champignons, Rosenkohl, Prinzebohnen
rosa gebraten Erbsen, Karotten, pommes frites –
oder in Kräuterbeize Bratkartoffeln € 25,50

ENTENBRUST rosa gebraten, Thymiansauce,
Apfelmus, Wirsing, Röstitaler € 21,50

DITHMARSCHER im Speckmantel gebraten,
PUTER feine Gemüse garnitur, Rahmsauce,
Kartoffelbällchen, Salzkartoffeln € 24,50

GESPICKTER feine Gemüsebeilagen, Pfifferlinge,
LENDENBRATEN Kroketten, Käserahmkartoffeln € 28,90

Herren-Essen

„Prager Schinken“ in Brotteig gebacken, Sauerkraut,
sc. bordelaise, frisches Graubrot € 18,50

Saisonbedingt

GRÜNKOHL € 17,50

EISBEIN € 17,50

Ganze, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte GÄNSE,
die am Tisch tranchiert werden. Für eine Gans
(mit Beilagen) berechnen wir einen Festpreis von € 129,00
für 4 – 5 Personen.

Wild

REHRÜCKEN Pfifferlinge, Bratapfel, Preiselbeeren,
Rotkraut, Apfelmus, Kroketten,
Salzkartoffeln € 32,00

HIRSCHRÜCKEN dito € 27,90

HIRSCHFILET dito € 27,90

PFÄLZER 3 verschiedene Filets, Pfifferlinge,
WILDPLATTE gefüllte Birne, Wirsinggemüse,
Rotkohl, Kroketten € 24,90

HIRSCHSAHNE- mit Pfifferlingen, gefüllte Birne,
FLEISCH Apfelrotkraut, Kroketten € 18,50

HIRSCHKALBS- mit Pfifferlingen, Bratapfel,
MEDAILLONS Rotkohl, Preiselbeeren
und Kroketten € 26,90

Dessert

<i>Heiße Himbeeren – Vanilleeis – flambiert</i>	€ 7,20
<i>Heiße Kirschen – Vanilleeis – flambiert</i>	€ 7,20
<i>Eisbombe „Klövensteen“, heiße Sauerkirschen oder Schokoladensauce</i>	€ 7,90
<i>Grießknödel mit Zwetschgenragout, Vanilleparfait</i>	€ 8,50
<i>Bayerisch Crème, Zubereitung nach Wahl</i>	€ 7,70
<i>Mousse au chocolat</i>	€ 9,20
<i>Mango Sorbet auf Himbeermark</i>	€ 8,50
<i>Frischer Obstsalat, Kirschwasser, Sahne</i>	€ 7,50
<i>Hamburger Rote Grütze, flüssige oder geschlagene Sahne</i>	€ 4,90
<i>Zitronen- oder Erdbeer-Sorbet, mit Sekt aufgefüllt</i>	€ 6,50
<i>Gefüllter Crêpes mit Weinschaumsauce gratiniert</i>	€ 9,50
<i>Frische Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne – saisonbedingt</i>	Tagespreis
<i>Dessertteller Peter's Bistro</i>	€ 10,50
<i>Jahreszeitliches Sorbet mit Champagner aufgefüllt</i>	€ 9,90
<i>Zimtparfait auf Brombeermark</i>	€ 8,70
<i>Frische Beerenfrüchte – Vanilleeis – Mascarponecrème (Saisonbedingt)</i>	Tagespreis
<i>Pfirsich-Joghurteis auf Brombeermark mit Früchten</i>	€ 8,50
<i>Apfel beignets, Weinschaumsauce, Vanilleeis</i>	€ 7,90
<i>Crème brûlée mit Erdbeergrütze, Zwetschgenragout, Rumkirschen oder Erdbeeren je nach Saison</i>	€ 8,90

Kalt-warmes Büffet

Verehrter Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie eine reichhaltige Auswahl für ein kalt/warmes Büffet. Gerne liefern wir Ihnen Ihre Bestellung auch ins Haus.

Pro Person € 75,00
(ohne Hummer, und Räucheraal) Pro Person € 65,00

K A L T

- Kanadischer Hummer, Cocktailsauce
- Ostseeräucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Ostseeräucheraal
- In Wacholder geräucherte Forellenfilets
- Gambas
- Frische Büsumer Krabben „natur“
- Verschiedene Krabbensalate
- Hausgebeizter Basilikum Lachs
- Roastbeef „kalt“, rosa gebraten mit Röstzwiebeln
- Scampis in verschiedenen Variationen
- Rehrücken, rosa gebraten, mit sc. Cumberland
- Entenbrust auf Waldorfsalat
- Verschiedene frische Salate
- Blattsalat mit Dressing
- Baguette und verschiedene Brotsorten

W A R M

Es stehen 2 Gerichte
zur Auswahl

- Prager Schinken – Prager Schinken in Brotteig
- Schweineschulter
- Schweinerücken in Blätterteig
- Roastbeef „warm“
- Heidemastputer
- Lammrücken in der Kräuterkruste
- Hirschsahnefleisch
- Bresse Ente
- Lachs in Cognacsahne
- Seeteufel à la Marseille
- Gambas im Speckmantel / Knoblauchcrème
- Zander an der Haut gebraten

BEILAGEN
bis 3 zur Wahl

- Bratkartoffeln
- Rotkohl
- Salzkartoffeln
- Gemüseplatte
- Sauerkraut
- Reis
- Käserahmkartoffeln
- Kroketten

- DESSERT
bis 3 zur Wahl
- Obstsalat von frischen Früchten
 - Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne oder Schlagrahm
 - Vanilleeisbombe mit heißen Rumkirschen
 - Weißes und Braunes Schokoladenmus
 - Internationale Käseauswahl
 - Profiteroles
 - frische Erdbeeren mit Mascarponecrème

Party 1

- Zum Empfang: Sekt, Sherry oder Kir Royal
Suppe
Rinder-und Schweinebraten, Roastbeef wahlweise
Dessert
Nachts: Canapés mit Lachs, Aal, Roastbeef usw.
Tischwein (Ltr.) und alle Getränke nach Wahl (Sekt „Hausmarke“)
- Pauschal pro Person € 115,00

Party 2

- Zum Empfang: Sekt, Sherry oder Kir Royal
Suppe
Gespickter Lendenbraten, Wild oder Kalbsrücken wahlweise
Dessert
Nachts: Canapés mit Lachs, Aal, Roastbeef usw.
Tischwein (0,7 Ltr.) und alle Getränke nach Wahl (Sekt „Hausmarke“)
Alternativ: Kalt-warmes Büffet

Pauschal pro Person € 129,00

Party 3

- Zusätzlich zu Party 2 wird eine Vorspeise oder ein Zwischengericht, z.B.
Krabbencocktail, Lachs, Seezungenröllchen, serviert.
Alternativ: Italienisches Büffet

Pauschal pro Person € 139,00

Ein kaltes Büffet statt Canapés zur Nacht
wird pro Person zusätzlich berechnet mit € 22,50

Unsere Geschäftszeiten für Party's:

- Musik bis maximal 3.00 Uhr
- Partyschluß maximal 4.00 Uhr

Zahlungsweise: Nur Bargeld, EC-Karte oder Überweisung!

Tischschmuck: kleines Gesteck € 20,50
großes Gesteck € 25,90

Musik-Service bieten:

Böttcher (1 Mann)

Telefon (0 45 03) 7 49 11

Hardi Hartmann

Telefon (0 40) 5 24 00 23

oder (0 171) 1 44 19 00

agentur empire

Eric Müller

Mobil (0 162) 2 17 38 03

Gabriel Escano

Telefon (0 40) 5 50 31 93

Italienisches Büffet

Pro Person € 82,00

KALT

- Tomate/Mozzarella
- Parmaschinken, Melone und Feigen
- Ligurischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Carpaccio
- Gedünsteter Salm mit Basilikum, Knoblauch
- Salat Funghi
- Basilikum Lachs
- Vitello Tonnato
- Blattsalate mit Balsam dressing
- Räucherlachs
- Auberginen-Zucchini-Salat mit Shrimps
- Medaillons auf marinierten Auberginen
- Kanadischer Hummer

WARM

- Entenleber, Parmaschinken und Salbei
- Seeteufel in Basilikumsauce – Lachstranchen à la Romana
- Gefüllte Champignons
- Gefüllte Tomaten auf neapolitanische Art
- Gebeizter Kalbsrücken
- Gambas nach Teufelsart
- Gambas im Speckmantel mit Knoblauchcrème
- Pasta-Auswahl mit kleinen Leckereien
(max. 2 verschiedene Überraschungen)
- Lammkeule mit Rosmarin und Käserahmkartoffeln

DESSERT

- Tiramisu
- Obstsalat mit Amaretto-Sahne
- Früchte der Saison mit Mascarponecrème, Vanilleparfait
- Italienische Käseauswahl
- Profiteroles
- Eisauswahl mit Fruchtgrütze

„ Clubraum-Party “

ab 15 Personen

Zum Empfang: Prosecco oder Sekt Hausmarke, Kir-Royal
oder Pêcher Mignon, Softgetränke, Orangensaft

Büffet:

Krabbensalat „Büsumer Art“,
Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,
Sahnemeerrettich,
verschiedene Heringssalate,
Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce,
gebratener Schweinebraten mit Waldorfsalat,
Rindermedaillons mit
exotischen Früchten garniert

Honigmelone mit Schinken,
Minifrikadellen,
Tomate-Mozzarella,
Anti-Pasti-Auswahl,
verschiedene Salate
und Dressings,
verschiedene Brot- und
Brötchensorten, Butter

2 warme Gerichte zur Wahl:

Dithmarscher Truthahn,
Prager Schinken,
Schweineschulter mit Kruste,
Roastbeef warm,
Schweinerücken in Blätterteig,
Hirschsahnefleisch,
Bauern-Ente,
Lachs in Cognacsahne,
Zander an der Haut gebraten,
Seeteufel auf Spinat,

3 Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Röstitaler,
Sahnekartoffeln, Rotkohl,
Gemüseplatte, Sauerkraut

Dessert:

Profiteroles,
Rote Grütze, flüssige Sahne,
Schokoladen-Mousse,
Kleine Eiscreme-Auswahl,
Frischer Obstsalat, Schlagrahm

Inklusive folgender Getränke:

Weiß- und Rotwein, Softgetränke, Radeberger vom Faß, Kaffee, Wodka, Korn,
Jägermeister, Whisky, Rum, Weinbrand

€ 94,00 Pauschale pro Person, nur gültig im Clubraum „La Cave“

Multi-Kulti-Büffet

Mit Hummer und Aal € 69,00

ohne Hummer und Aal € 62,00

Kalte Platten und Salate:

- Ostseeräucherlachs mit Sahnemeerrettich
- in Wacholder geräucherte Forellenfilets
- frische Büsumer Krabben „nature“
- verschiedene Krabbensalate
- hausgebeizter Gravedlachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- Schwedische Heringsvariationen
- Tomaten-Gurkensalat mit frischen Kräutern
- Ruccola-Feigensalat mit Parmaschinken
- griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Roastbeef „kalt“, rosa gebraten mit Röstzwiebeln
- Entenbrust auf Waldorfsalat
- Aiolicreme, Tzatziki und Currydip
- Baguette, Ciabatta und Fladenbrot

Warm: Es stehen 2 Gerichte zur Wahl:

- Heidemastputer
- Schweinerücken in Blätterteig
- Schweineschulter
- Lachs in Cognacsahne
- Hähnchenkeulen mit Feigen
- Schweinefilet im Speckmantel mit Majoran
- türkische Fischspieße, gegrillt
- Zanderfilets mit Bärlauchkruste, „Balkan Art“
- sardische Fischfilets
- türkisches Crepes mit Ziegenkäse und Spinat
- gefüllte Zucchini „italienische Art“
- Garnelen mit Knoblauch und Kräutern (Frankreich)
- Zander an der Haut gebraten mit Kartoffelkruste

Beilagen bis 3 zur Wahl:

- | | | |
|----------------------|----------------------|--------------------|
| - Rosmarinkartoffeln | - Bratkartoffeln | - Butterkartoffeln |
| - Kräuterreis | - Käserahmkartoffeln | - Gemüseplatte |
| - Kroketten | - Sauerkraut | - Rotkohl |

Dessert bis 3 zur Wahl:

- | | |
|---|--|
| - Obstsalat von frischen Früchten | - italienisches Himbeer-Feigen Risotto |
| - Erdbeertiramisu | - afrikanischer Nussauflauf mit Vanilleeis |
| - Feigen mit Ziegenkäse und Honig | - Internationale Käseauswahl |
| - Schokoladeneisbombe mit Bananenragout | |

Canapès

Canapès reichlich garniert, 6 Stück pro Person, zusätzlich Käseauswahl und kleine Frikadellen.

Pro Person € 27,50

Treffen Sie Ihre eigene Wahl:

- Ostseelachs geräuchert mit Sahnemeerrettich*
- Räucheraal*
- Geräuchertes Forellenfilet*
- Roastbeef mit Remouladensauce*
- Schweinemedallions mit Waldorfsalat –Gambas*
- Schweinemetz mit Cornichons und Zwiebelringen*
- Krabbensalat „Büsumer Art“*
- Geflügelsalat „Hawaii“*
- Käsecrème mit Kräutern*
- rosa gebratene Barbarie Entenbrust*
- Basilikum Lachs*
- Carpaccio*
- Lachs Tatar*
- Tatar vom Husumer Mastochsen*
- Rindermedallions mit Früchten*

Schlemmer-Menue's

Menue I

Entenessenz, Klößchen

*Gefülltes Seezungenröllchen „Kardinal“,
Hummerkrabben, Kräuterteis*

Zitronen-Sorbet / Sekt

*Hirschkalbmedaillon, Pfifferlinge, Speckrosenkohl, gefüllte Birne,
Herzogin-Kartoffeln*

Bunter Dessertteller nach Art des Küchenmeisters

Kaffee, Feingebäck

€ 68,00

Menue II

Carpaccio vom Husumer Mastochsen

Klare Currysuppe, versch. Klößchen

*Gebeiztes Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Mozzarella gratiniert, kleines Gemüse,
grüne Nudeln*

*Frische Erdbeeren, Vanilleparfait,
Mascarponecrème*

Kaffee, Feingebäck

€ 68,00

Menue III

Holsteiner Kartoffelsuppe

Gegrillte Gambas, Speck umwickelt, jahreszeitlicher Salat, Knoblauchcrème

*Entenbrust rosa gebraten, Thymiansauce,
Apfelmus, Wirsing, Röstitaler*

Grießknödel auf Zwetschgenragout

Kaffee, Feingebäck

€ 69,00

Menue IV

Lachs-Tatar auf Reibekuchen

Entenessenz, Klößchen

Zarte Rinderfiletscheiben in Basilikum, jahreszeitlicher Salat

Gefüllter Crêpes gratiniert

Kaffee, Feingebäck

€ 68,00

Menue V

Hamburger Fischhändlersuppe

Irischer Wildlachs in Mangold

Johannisbeer-Sorbet / Champagner

Rinderfilet „Wellington“, feine Gemüse garnitur

Mousse au chocolat

Kaffee, Feingebäck

€ 68,00

Menue VI

Italienischer Vorspeisenteller

Fasanenkraftbrühe, Klößchen

Lachstoast „Lord Nelson“

Zitronen-Sorbet / Sekt

Rindsmedaillon „à la Marseille“, Gambas

Crêpes, Heidelbeeren – flambiert

Kaffee, Feingebäck

€ 81,00

Menue VII

Lauchcrèmesuppe, Klößchen

Steinbuttroulade in Wirsing

*Bauern-Ente, Thymiansauce, Apfelmus, Rotkraut
Petersilienkartoffeln*

Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne

Kaffee, Feingebäck

€ 69,00

Menue VIII

Klare Kartoffelsuppe

Irischer Wildlachs in Cognacsahne, jahreszeitlicher Salat, Bohnenbündchen

Rehrücken, Pfifferlinge, Bratapfel, Rotkraut, Preiselbeeren, Apfelmus, Krokette

Dessert Variationen

Kaffee, Feingebäck

€ 75,00

Menue IX

Honigmelone mit Parmaschinken

Curryrahmsuppe, Hummer

Blattsalate in Erdbeeressig mit frischer Gänseleber

Zitronen-Sorbet / Champagner

Seeteufel auf Blattspinat, Basilikumsauce, hausgemachte Nudeln

Beerenfrüchte mit Vanilleparfait und Mascarponecrème

Kaffee, Feingebäck

€ 92,00

Menue X

Hummercocktail

Klare Ochsenschwanzsuppe

Helgoländer Steinbutt in Sahne

Mango-Sorbet / Champagner

Hirschfilet auf Steinpilzsahne

Erdbeer-Gratinée

Kaffee, Feingebäck

€ 105,00

Großer Brunch für alle Anlässe

pro Person € 42,00

Frühstücksanteil:

Cornflakes, Müsli, diverse Marmeladen, Honig, Früchte, Joghurt, gemischte Aufschnittplatte, Käseplatte, Rührei, Speck, kleine Nürnberger Rostbratwürstchen, Brötchen und Brotauswahl, Baguette, Ciabattabrot, Butter

Salate

Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, Gurkensalat, Hawaiishrimps

Fisch

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Büsumer Krabben „natur“, Cocktailsauce, geräuchertes Forellenfilet, Heringshappen in Dill

Fleisch

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Vitello Tonnato, kleine Frikadellen, Parmaschinken mit Melone

Warme Gerichte

Prager Schinken, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Irischer Wildlachs aus dem Ofen auf Blattspinat, Reis, Schweinemedallions, Champignons a la creme, Kroketten

Dessert

Obstsalat mit Sahne, Rote Grütze, Vanillesauce, Mini-Windbeutel, verschiedene Eissorten, Käseauswahl

Außer Haus

Schweinerücken in Blätterteig mit Sauerkraut, Jus, Bratkartoffeln, Salate und Brot	€ 15,50
Prager Schinken mit Sauerkraut, Jus, Bratkartoffeln, Salate und Brot	€ 14,90
Roastbeef „warm“, Beilagen nach Wahl	€ 24,50
Ganze Kalbsschulter „Provencale“	€ 22,90
Filet „Wellington“	€ 27,50

Chafing-Dish

Ideal für Cocktailpartys und Empfänge bis 40 Personen, bleibt ca. 2 1/2 Stunden heiß

Als Beilagen liefern wir Ihnen Reis, Baguette, Blattsalate und Dressing

- Gambas „à la Marseille“*
- Hirschsahnefleisch*
- Steinpilzgulasch*
- Lammcurry*
- Hühnerfrikassee*
- Ungarisches Gulasch*

<i>Bis 3 Gerichte zur Wahl</i>	<i>Preis pro Person € 32,00</i>
<i>– mit Geschirr Aufschlag pro Person</i>	<i>€ 1,00</i>
<i>– pro Glas</i>	<i>€ 0,50</i>

Infos und Aktionen aus dem Hotel Klövenstein

- alle 2 Monate wechselndes 4-Gang-Menü für 2 Personen*
- inkl. Aperitif für nur € 72,00*

- Gutscheine für unser Bistro sind an der Rezeption erhältlich
eine tolle Geschenkidee*

- Starten Sie gut gestärkt in den Tag mit unserem reichhaltigen
Frühstücksbüffet*

Mo.-Fr.: 6.30 Uhr bis 10.00 Uhr

Sa.+So.: 7.30 Uhr bis 11.00 Uhr

€ 13,00 pro Person

Notizen

Datum : _____

Raum : _____

Personenzahl : _____

Empfang : _____

Uhrzeit : _____

Getränke : _____

Menü : _____

Essen : _____

Uhrzeit : _____

Personen : _____

Tischweine, Wasser : _____

Tischgröße : _____

Tischdecken : _____

Blumen/Deko : _____

Kerzen : _____

Kaffee : _____

Degistif? : _____

Musik? : _____

Menükarten? : _____

Sonstiges : _____



Ein Kochbuch für Genießer und Gesundheitsbewusste

Das Essen macht keinen Spaß, wenn es nur aus Regeln und Verboten besteht. Ein enger Diätplan verdirbt die Laune und macht so das Einhalten der Vorschriften unmöglich.

Doch: Gesunde Ernährung und genussvolles Leben sind keine Gegensätze, das beweist „Unser Neues Kochbuch“. Es ist kein Diätkochbuch im klassischen Sinn. Jedoch findet der Leser zahlreiche Hinweise, wie tierische Fette durch Olivenöl, Sahne durch Milch und fettreiche Mehlbutter durch leichte Soßenbinder ersetzt werden können.

Neben jedem Gericht werden Kalorienzahlen zu den jeweiligen Rezepten gelistet. Tipps rund um den Einkauf, Vor- und Zubereitung runden den Service ab. Die Auswahl der Rezepte reicht von der Vorspeise bis zum Dessert. Große Fotos flankieren die Texte.

Das Besondere an dem Buch ist die enge Zusammenarbeit mit 4 Ärzten: Experten für Allgemein- und Innere Medizin, Orthopädie und Rehabilitation beteiligen sich an dem Werk. Einen besonderen Schwerpunkt legen die Verfasser auch auf das Erschöpfungssymptom, sog. „burn out“. Viele Menschen essen hastig und schnell, haben morgens schon keine Zeit für ein Frühstück, gehen mittags in den Schnellimbiss und lassen den hektischen Tag mit Alkohol ausklingen. Diese „kulinarischen Sünden“ wirken sich im Laufe der Zeit nicht nur auf das Gewicht, sondern auch auf die Psyche aus. Unerklärliche Tagesmüdigkeit, Niedergeschlagenheit sowie Schlaf- und Konzentrationsstörungen sind die Folge.

Vitalstoffreiche Nahrungsmittel sollen möglichst naturbelassen oder schonend zubereitet verzehrt werden. Entsprechend der beigefügten Ernährungspyramide stehen Obst und Gemüse an erster Stelle, aber auch mageres Fleisch, Geflügel, Fisch, Joghurt und Quark spielen in der Eiweißzufuhr eine wichtige Rolle, wobei bei Brot, Nudeln und anderen Getreideprodukten vor allem abends Mäßigung empfohlen wird. Meist gelingt mit der Einschränkung von Kohlenhydraten eine gewisse Gewichtsstabilisierung.

Es lohnt sich also unseren sog. Zivilisationskrankheiten entgegen zu wirken: Übergewicht, Gelenkerkrankungen, Bluthochdruck mit der Folge von Herzinfarkt und Schlaganfall, allgemeine körperliche Erschöpfung. „Man ist, was man isst“