

Menü- & Buffetvorschläge

*Die folgende Auswahl an Menüs (ab 10 Personen)
& Buffets (ab 25 Personen) wurde von unserem Küchenchef, Herrn
Thomas Geveler, kreiert und für Sie zusammengestellt.*

*Ganz nach Ihren Ideen und Vorstellungen unterbreiten wir Ihnen auch
gerne individuelle Vorschläge.*

*Wir stehen Ihnen zur Seite und beraten Sie
egal ob Geburtstag, Hochzeit, Familientreffen
oder Galadinner.*

*Auch wenn es um Dekoration und Entertainment geht, sind wir Ihnen
jederzeit behilflich.*

Bei weiteren Fragen und Wünschen erreichen Sie uns gerne unter:

Tel.: 02293/303-781 (Manuela Geveler)

Tel.: 02293/303-780 (Matias Vicente)



Schon heute freuen wir uns, Sie im Park-Hotel Nümbrecht zu begrüßen.

Menü 1

*Bergische Festtagssuppe mit Markklößchen
Gemüse und Nudeln*

* * *

*Bardierte Schweinefiletmedaillons
in Austernpilzrahmsauce
dazu Brokkoli und Kroketten*

* * *

*Orangen-Parfait an mariniertem
Erdbeersalat und Minzpesto*

€ 26,90 pro Person

Menü 2

*Karotten-Orangen-Cremesuppe
mit Sahnehaube*

* * *

*Maispoulardenbrust in Frischkäsesauce
mit geschmolzenen Kirschtomaten
dazu Blattspinatröllchen und Reistimbale*

* * *

*Weißes Schokoladen-Limettenmousse
an einem Kiwicarpaccio*

€ 27,70 pro Person

Menü 3

*Parmaschinken an mariniertem Rucicola
mit Parmesanspänen*

* * *

*Lammrücken unter der Bärlauchkruste
in Rotweinjus
dazu Bohnenbündchen und Gratin-Kartoffeln*

* * *

*Erbeer-Kokos-Parfait
an mariniertem Obstsalat*

€ 32,40 pro Person

Menü 4

*Rahmsüppchen von grünen Zwiebeln
mit Grönlandshrimps*

* * *

*Kalbsschnitzel in Kräuter-Käseeihülle gebacken
auf mediterranen Gemüsenudeln*

* * *

*Cremé Caramell an geeistem
Melonensalat*

€ 29,80 pro Person

Menü 5

*Garnelenspieß in Kräuter Knoblauchsauce
auf schwarzen Bandnudeln*

** * **

*Rinderfilet in Ziegenkäsesauce
mit Babygemüse und Kartoffelkrönchen*

** * **

Crêpe Suzette mit Passionsfruchtsorbet

€ 51,90 pro Person

4-Gang-Menüs

Menü 1

*Bunter Frühlingsalat mit Sprossen
und Schafskäse im Himbeerdressing*

* * *

Spargelcremesuppe mit Kerbelsahnehaube

* * *

*Bardierte Schweinerückenmedaillons in Pflaumensauce
dazu Vickykarotten und Kartoffelkrusteln*

* * *

*Unsere Beerengrütze mit Vanilleeis
und Sahne*

€ 29,90 pro Person

Menü 2

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken
und Feigen*

* * *

*Kraftbrühe von Strauchtomaten
mit Basilikumklößchen*

* * *

*Spieß vom Schweinefilet in Balsamikosauce
auf mediterraner Kartoffel-Gemüsepfanne*

* * *

*Erdbeer-Rhababerkompott mit
Lavendel-Mohneis*

€ 34,70 pro Person

Menü 3

*Duett vom schottischen Lachs an buntem Frühlingsalat
dazu Senf-Dill-Sauce*

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

* * *

*Roastbeeftranchen rosa gebraten
in Schalotten-Rotweinsauce
dazu Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffelplätzchen*

* * *

*Erdbeerparfait an einem Kiwicarpaccio
dazu Schokoladensauce*

€ 38,50 pro Person

Menü 4

*Rosmarinspießchen vom Lammrücken
auf Ratatouille und Thymianjus*

* * *

Gaspacho nach andalusischer Art

* * *

*Pochierte Lachsschnitte auf einem Gemüsebett
in Schnittlauchsaucе dazu Blattspinat
und halbwilder Reis*

* * *

Triologie von der Erdbeere

€ 36,20 pro Person

Menü 5

*Ragout von Jacobsmuscheln und Shrimps
auf grünem Spargelsalat mit Safranschaum*

** * **

*Bärlauchcremesuppe mit Streifen
vom Räucherlachs*

** * **

*Roulade vom Kaninchenrücken im Wirsingblatt
auf Rotweinglace
dazu Trüffel-Kartoffelpüree*

** * **

*Ricottaparfait an Himbeermark
und Früchtemosaik*

€ 43,20 pro Person

5-Gang-Menü

*Gemüsereibekuchen mit einer Rose vom Wildkräuterlachs
dazu Honig-Senf-Dip*

** * **

*Rahmsuppe von Austernpilzen
mit Bresolastreifen*

** * **

Sorbet von der Blutorange

** * **

*Tranchen vom Kalbsrücken mit Stangenspargel (Saison)
dazu Sauce Mousseline und neue Kartoffeln*

** * **

*Parfait von der Amarenakirsche und
Chili-Schokoladenmousse*

€ 52,30 pro Person

3-Gang-Menüs

Menü 1

Klare Wildessenz mit Thymianklößchen

* * *

*Gefüllter Schweinelachsbraten mit Backpflaumen und Äpfeln
dazu Brokkoli in Mandelbutter und Gratin-Kartoffeln*

* * *

Christstollenparfait mit Zimtpflaumenkompott

€ 24,90 pro Person

Menü 2

Spinatcremesuppe mit Lachsklößchen

* * *

*Gebeizter Wildschweinkeulenbraten in Thymiansauce
mit Rosenkohl und Nußspätzle*

* * *

Glühweinkirschen an Zimteis und Sahne

€ 28,40 pro Person

Menü 3

*Endiviensalat im Kartoffeldressing
mit gebratenem Speck, Walnüssen und Croutons*

** * **

*Rosa gebratene Barbarieentenbrust
in Apfel-Calvadosauce
mit Zimtrotkohl und Mini-Semmelknödeln*

** * **

Flambierte Calvadosäpfel mit Walnußeis und Sahne

€ 34,90 pro Person

Menü 4

Cremesuppe von Steinpilzen mit Kräutercroutons

** * **

*Schweinefilet am Stück gebraten in Merlotsauce
mit Rahmwirsing und Mandelbällchen*

** * **

Haselnußmousse an Brombeerkompott

€ 32,40 pro Person

Menü 5

*Gebratenes Zanderfilet auf einem Carpaccio von roten Rüben
mit Limetten-Viniagrette*

** * **

*Hirschkeulenbraten in Wachholderrahmsauce
mit Preiselbeerrotkohl und Spätzle*

** * **

Schokoladen-Marzipanmousse an Orangensalat

€ 34,50 pro Person

Menü 6

Gänseweißsauercrèmesuppe

** * **

*Geschmorte Gänsekeule in Mandarinsauce
mit Zimtrotkohl und kleinen Kartoffelklößchen*

** * **

Blaubeerpfannkuchen mit Zimtzucker und Vanilleeis

€ 31,60 pro Person

4-Gang-Menüs

Menü 1

*Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Feigensenf und winterlichem Blattsalat*

* * *

Kalbskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

* * *

*Poulardenbrust in weißer Champignonsauce
mit Kräuterspätzle und Blumenkohl unter Brot-Butterschmelze*

* * *

Lebkucheneis an Glühweinkirschen

€ 35,90 pro Person

Menü 2

*Zwei Riesengarnelen im winterlichen Salatnest
mit zweierlei Pesto*

* * *

Pilzessenz mit Kräuterklößchen

* * *

*Perlhuhnbrust in Portweinpflaumensauce
mit Zuckerschoten und Minirösti*

* * *

Zimt-Schokoladenmousse

€ 37,20 pro Person

Menü 3

*Rothirschterrine auf Waldpilzsalat
mit altem Balsamico*

** * **

Klare Kraftbrühe von Steinpilzen mit Thymianklößchen

** * **

*Gebratene Lachsschnitte mit Mandelbutter
auf Orangen-Fenchel-Gemüse, dazu Kartoffelschnee*

** * **

Walnußparfait an warmen Heidelbeeren

€ 36,50 pro Person

5-Gang-Menü

*Knackiger Feldsalat im Himbeerdressing
mit gebratenen Entenbrustscheiben und Orangenfilets*

** * **

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

** * **

Champagner-Limetten-Sorbet

** * **

*Medaillons vom Hirschrücken in Kirsch-Pfeffersauce
mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln*

** * **

Winterliche Dessertlandschaft

€ 52,80 pro Person

Vegetarische Gerichte

als Alternative zu den angegebenen Hauptspeisen

*Gebratene Kartoffelzwerge
mit mediterranen Gemüse und Kräuterquarkdip*

*Kräutercrêpe gefüllt mit buntem Marktgemüse
dazu Sauce Hollandaise*

*Kartoffelrösti mit Spinat, Tomatenscheiben
und Emmentalerkäse überbacken*

*Gebratene Polentaschnitten
auf Paprikarahmgeschnetzeltes*

Menüpreise auf Anfrage je nach Zusammenstellung

Oberbergisches Landbuffet

*Geräuchertes bergisches Bachforellenfilet
mit Sahnemeerrettich*

*Rustikale Wurstspezialitäten mit Landschinken
vom Holzbrett*

*Schweinebraten und Kasselerbraten
mit Essiggemüse und Remouladensauce*

*Bunte Salatauswahl mit dreierlei Dressings
Oma's Kartoffelsalat und Rheinischer Matjessalat*

*Nümbrechtter Kartoffelsuppe
mit Mettenden*

*Pikanter Spießbraten in Speck-Zwiebelsauce
dazu Rahmwirsing und Röstkartoffeln
Rheinischer Sauerbraten in Apfel-Rosinensauce
dazu Rotkohl und kleine Kartoffelklöße
Dorschfilet im Kartoffelmantel
dazu Blattspinat und Butterreis*

*Unsere rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Rheinischer Milchreis mit Rosinen
Bunte Eisbombe „Park-Hotel“*

*Deftige Brotspezialitäten
mit Griebenschmalz und Butter
Rustikale Käseauswahl mit Harzer Käse
und Trauben*

€ 27,40 pro Person

Bayrisches Buffet

*Deftige Schweinskopfsülze mit Remouladensauce
und roten Zwiebeln*

Geräucherte Bodenseeforelle mit Sahnemeerrettich

*Kleine Fleischpflanzerl
mit Senf und Dörripflaumen im Speckmantel*

*Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Krautsalat mit Speck und Kümmel, Pikanter Wurstsalat*

Allgäuer Leberknödelsuppe

*Gepökelter Schweineschlegel in Kümmel-Biersauce
Rostbratwürste und warmer Leberkäse mit
süßen und scharfen Senf
Pilzpfanne mit Rauchfleisch
Sauerkraut mit Kümmel, Semmelknödel,
warmer Kartoffelsalat, grüne Bohnen mit Speck*

*Bayrisch Creme mit Sauerkirschen
Warmer Kaiserschmarn mit Apfelmus
Apfelküchlein mit Zimt und Zucker*

*Laugenkonfekt, Landbrot und Butter
Bayrische Käseauswahl vom Brett*

€ 29,40 pro Person

Italienisches Buffet I

*Tomatencarpaccio mit Minimozzarella
und Ruccolapesto*

*Duett von Melone und Feige
mit Parmaschinken und Pecorinospänen*

Mediterranes Salatbuffet mit dreierlei Dressing

*Zucchinicremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen*

*Medaillons vom Schweinerücken
im Parmesanmantel gebacken auf Tomatencoulis
Gebratenes Doradenfilet mit Oliven und Kräutern
in milder Knoblauchsauce
Tortellini mit Gemüsefüllung im Gorgonzolaschaum
Spaghetti all arrabiatta*

*Blattspinat, buntes Paprikagemüse,
Spirellinudeln, Gnocchis*

*Stracciatella Eisbombe
Cappuccinocreame mit Amarettini
Panna Cotta mit Himbeeren*

*Käsespezialitäten aus Italien vom Holzbrett
Ciabatta mit Kräuterbutter*

€ 29,90 pro Person

Italienisches Buffet II

Strauchtomate gefüllt mit Thunfisch-Olivencreme

Bresola mit marinierten Artischockenherzen

Salatbuffet der Saison mit italienischem Dressing

*Paprika-Tomatenschaumsuppe
mit Geflügel-Basilikumklößchen*

*Lasagne vom Lachs und Spinat
Kaninchenkeule gefüllt mit der Sonne Italiens
in Thymianjus*

Gegrillte Scampispieße mit Rucola-Knoblauchbutter

*Mini-Rosmarinkartoffeln, Pestonudeln
mediterrane Gemüsepfanne mit Pinienkernen*

*Espressoparfait mit Schokoladensauce
Tiramisu nach Art des Küchenchefs
Pinot Grigio Creme mit gerösteten Mandeln*

*Foccacia mit und ohne Oliven
Bunte Käseauswahl mit Trauben*

€ 33,75 pro Person

Italienisches Buffet III

*Garnelenspieße auf buntem Gemüsesalat
mit Sauce Aioli*

*Variation von venezianischer Antipasti
mit Mailänder Salami*

Bruschetta mit Räucherlachs und Tomatenwürfeln

*Großes Salatbuffet mit Radiccio-Orangensalat,
Tintenfischsalat, bunter Nudelsalat*

Minestrone mit Knoblauchcroutons

*Lammhüfte rosa gebraten in Barolojus
Penne Rigate in Spinat-Gorgonzolasauce
Kalbsschnitzel mit Tomate und Pecorino überbacken
dazu Balsamikoglace*

Saltimbocca vom Lachs in Bärlauchsauce

*Zucchini-Paprikagemüse, Romaneskoröschen
Meersalzkartöffelchen, schwarze Fettuccine*

Carpaccio von der Ananas mit Marashinocreme

Ricottaparfait mit geeistem Pfirsichkompott

Cantucci-Tiramisu

Brotauswahl und Butter

Käsespezialitäten aus Italien

€ 38,60 pro Person

Klassisches Buffet

*Duett vom schottischen Lachs
mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten mit buntem Essiggemüse und Remoulade*

** * **

*Bergische Festtagssuppe mit Markklößchen,
Gemüsestreifen und Nudeln*

Großes buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings

*Medaillons vom Schweinefilet
in Champignon-Pfeffersauce
Zarte Hähnchenbrust in Estragon-Sherrysauce
Zanderfilet gebraten in Tomaten-Kräuterbutter*

*Bunte Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl
grüne Bohnen und Fingermöhrrchen*

Gratin-Kartoffel und Kräuterreis

*Zweierlei Schokoladenmousse
Obstsalat von frischen Früchten
Eisbombe „Park-Hotel „*

*Brotspezialitäten, Weizenkranz und Butter
Große Käseauswahl vom Brett*

€ 34,70 pro Person

Buffet „Park-Hotel“

*Ganzer Silberlachs pochiert mit schwedischer Senftunke und umlegt mit
geräucherten Forellenfilets
Melonenschiffchen mit Schwarzwälderschinken umlegt*

*Jahreszeitliches Salatbuffet
mit dreierlei Dressing*

Tomatenschaumsuppe mit Pestosahne

*Zarter Kalbsrahmbraten in Steinpilzsauce
Perlhuhnbrust gefüllt mit Backpflaume
in Portweinsauce
Pangasiusfilet pochiert in Safransauce*

*dazu buntes Marktgemüse, Kroketten
und Kräuterpasta*

*Reis Trautmannsdorf mit Erdbeersauce
Grand Marnierparfait
Batida de Coco Creme mit Schokoladensauce*

*Brotauswahl, Weizenkranz und Butter
Käsespezialitäten mit Trauben*

€ 35,60 pro Person

Buffet „Schloß Homburg“

*Triologie von Mini-Pasteten an Kräutersauerrahm
Edle Räucherfischvariation vom Spiegel
mit Senf-Dill-Sauce*

Champignoncremesuppe mit Baconship

Großes buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressing

*Medaillons von der Putenbrust
mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Thymianjus
Streifen von der Rinderhäfte in Djionsensauce
Gebratenes Filet vom Red Snapper in Olivenbutter*

*Gemüseauswahl mit Zucchini, Champignons,
Brokkoli, Paprikagemüse
Gratinierte Kartoffeln und Safranreis*

*Pfirsichcreme mit Himbeersauce
Haselnuß –Baileysparfait
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce*

*Weizenkranz, Cocktailbrötchen und Butter
Auswahl von Weichkäse mit Trauben*

€ 37,40 pro Person

Gala Buffet

*Späne vom Bündner Fleisch an Portwein-Feigen
Räucherfischpralinen mit Caipirinha-Lachs umlegt
dazu Limetten-Joghurdip
Rehrücken „Diana“ mit Preiselbeerbirne
und Trüffellebermousse*

*Klarer Auszug vom Schwarzfederhuhn
mit Morchelklößchen*

*Buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings
Salat von Ratatouille, Avocado-Shrimpsalat
Korsischer Schafskäsesalat mit Oliven*

*Medaillons vom Seeteufel im Parmaschinken
in Knoblauch-Gemüsekonfettibutter
Tornedos vom Rinderfilet
unter der Kräuter-Nußkruste in Madeirasauce
Lammrücken auf Kirschtomatenragout*

*Erlesene Gemüseauswahl mit Spargel (Saison)
Keniabohnen, Pfifferlingen, Artischocken
Kartoffellauchgratin, Fiorellinudeln*

*Parfaitvariation „Park-Hotel“
Karamellköpfl
Marmoriertes Schokoladenmousse*

*Cocktailbrötchen und Butterspezialitäten
Käse aus kleinen Molkereien*

€ 57,50 pro Person



*Liebe Gäste, gerne unterbreiten wir
Ihnen für einen nächtlichen Imbiss, für einen stillechten
Empfang mit Fingerfood oder für ein gemeinsames
Kaffeetrinken individuelle Vorschläge.*

Bitte zögern Sie nicht uns anzusprechen.

*Eventuelle Preisänderungen in den Vorschlägen
behalten wir uns vor.*

