

# *Menüvorschläge*



*Großendrescheid 17  
58762 Altena  
Telefon: 02352/95800  
[www.gasthof-spelsberg.de](http://www.gasthof-spelsberg.de)  
gültig bis Juli 2019*



## ***3 - Gang - Familienmenü***

**Legierte Sellerieschaumsuppe**

\* \* \* \*

**Schweinefilets in Sauerländer Bier – Senfsauce  
mit Kartoffelnocken und Brokkoli in Mandelbutter**

\* \* \* \*

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Der Menüpreis beträgt 29,90 € pro Person**

## ***3 – Gang - Familienmenü***

**Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck**

\* \* \* \*

**Braten aus der Putenbrust mit  
Gemüseplatten von Marktgemüse  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

\* \* \* \*

**Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce  
oder heißen Kirschen**

**Der Menüpreis beträgt 29,90 € pro Person**

## ***4 – Gang - Familienmenü***

**Tomatencremesuppe mit Sahnetupfer**

\* \* \* \*

**Salatteller mit Croutons**

\* \* \* \*

**Rinderbraten und Braten aus der Putenbrust  
mit Kartoffelklößen und Kroketten  
Gemüseplatten von Marktgemüse**

\* \* \* \*

**Bayrisch Creme mit Himbeermark**

**Der Menüpreis beträgt 36,90 € pro Person**

## ***4 – Gang - Frühjahrsmenü***

**Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce  
und Salat**

\* \* \* \*

**Tomatenconsomé mit Flädle**

\* \* \* \*

**Schweinelendchen in Rahmsauce mit  
Frischem Spargel und zerlassener Butter,  
neue Petersilienkartoffeln**

\* \* \* \*

**Erdbeerparfait mit Obst  
und Sahnetupfer**

**Der Menüpreis ist saisonabhängig.**

### ***3 - Gang - Festmenü***

**Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit  
frischem Baguette**

\* \* \* \*

**Medaillons vom Rinderfilet- und Schweinefilet an einer  
Cognacrahmsauce mit einer Riesengarnele,  
Bündchen von Speckbohnen  
und Kartoffelgratin**

\* \* \* \*

**Bayrisch Creme mit Himbeermark**

**Der Menüpreis beträgt 39,90 € pro Person.**

## ***4 – Gang - Festmenü***

**Salat mit gebratenen Gambas und Aioli**

\*\*\*\*

**Tomatenconsomé mit Rosmarincroutons**

\*\*\*\*

**Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln**

\*\*\*\*

**Dessertvariation**

**Der Menüpreis beträgt 45,90 €**



## ***Klassisches Festmenü***

**Vorspeisenteller mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet  
und Matjesfilet mit Zwiebelringen  
Sahnemeerrettich, Toast und Butter**

\* \* \* \*

**Rinderkraftbrühe mit Eierstich**

\* \* \* \*

**Braten aus der Wildschweinkeule mit Pfifferlingrahmsauce  
Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce mit  
Gemüseplatten von Marktgemüse,  
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten**

\* \* \* \*

**Himbeerparfait mit frischen Früchten**

**Der Menüpreis beträgt 44,90 € pro Person.**

## ***4 – Gang - Festmenü***

**Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs**

\* \* \* \*

**Kräutercremesuppe**

\* \* \* \*

**Braten aus der Rehkeule in Pfifferlingrahmsauce,  
Williams Birne mit Preiselbeeren  
Rosenkohl, Karotten und Speckbohnen  
Herzoginkartoffeln**

\* \* \* \*

**Kleiner Pfannkuchen mit  
Vanilleeis**

**Der Menüpreis beträgt 46,90 € pro Person.**

# ***Bayrisches Büffet***

**Frisch gebackene Laugenbrezeln**

\* \* \* \*

**Nürnberger Bratwürstchen und  
Stäbchenfleisch aus der Haxe, Leberkäse mit süßem Senf  
Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln  
Krautsalat und Blattsalate**

\* \* \* \*

**Je nach der Personenzahl werden die Speisen eingesetzt  
oder als „Warmes Büffet“ angerichtet**

**Der Preis beträgt 22,50 € pro Person.**

## ***Rustikales Büffet***

**Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter**

**Honigmelone mit Knochenschinken  
Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen**

**Gebackener Schweineschinken (warm)  
Kleine Schnitzel und Hackballen  
Pikanter Rindfleischsalat**

**Hausmacher Blut-, Leber- und Mettwurst  
Kleine Sülzen  
Bratkartoffeln in der Gusspfanne**

**Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat**

**Vanillepudding mit Himbeersauce**

**Der Preis beträgt 31,50 € pro Person.**

## ***kalt - warmes Büffet***

***Ab 30 Personen***

**Großer Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter**

**Ganzer, pochierter Lachs mit Dill – Senfsauce**

**Cocktail von Tiefseeshrimps**

**Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich**

**Honigmelone mit Knochenschinken**

**Argentinisches Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit**

**Remouladensauce und Bratkartoffeln**

**Hähnchenbrustfilet und Schinkenröllchen**

**Medaillons vom Schweinefilet**

**Blattsalate mit verschiedenen Dressings**

**Gurken, Tomaten und Kartoffelsalat**

**Große Käseauswahl**

**Vanillepudding mit Himbeersauce**

**Parfait und frisches Obst**

**Der Preis beträgt 42,50 € pro Person**

# ***Vegetarisches Menü***

**Papaya Mozzarella mit Scharfer Vinaigrette**

\*\*\*\*

**Minestrone**

\*\*\*\*

**Rote Beete - Risotto mit Parmesan**

\*\*\*\*

**Apfelkuchen mit Vanilleeis**

**Der Menüpreis beträgt 28,50 €**

## ***Frisch aus dem Smoker***

**Baguette und verschiedene Dips**

\*\*\*\*

**Dicke Rippe und grobe Bratwurst aus dem Rauch  
mit Salat und Sesamkartoffeln**

\*\*\*\*

**Dessertgläschen**

**Der Preis beträgt 21,50 € pro Person.**

**Baguette und verschiedene Dips**

\*\*\*\*

**Frisch geräucherte Fisch Auswahl (Forelle und Lachs)  
Blattsalate und Petersielenkartoffeln**

\*\*\*\*

**Bayrische Creme mit Himbeermark**

**Der Preis beträgt 26,50 € pro Person.**

**Große Brot Auswahl mit verschieden Dips**

\*\*\*\*

**Rinderhüfte und grobe Bratwurst aus dem Smoker  
mit Grillgemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm**

\*\*\*\*

**Dessertgläschen als Buffet**

**Der Preis beträgt 32,50 € pro Person.**

## ***Smoker Menü***

**Baguette und verschiedene Dips  
Frisch geräucherte Fisch Auswahl (Forelle und Lachs)  
Bunte Salate**

\*\*\*\*

**Rinderhüfte und Schweinenacken  
Sesamkartoffeln und Grillgemüse  
Sauerrahm und BBQ Sauce**

\*\*\*\*

**Dessertgläschen**

**Der Preis beträgt 38,50 € pro Person.**

**Baguette und verschiedene Dips  
Frisch geräucherte Fisch Auswahl (Forelle und Lachs)  
Bunte Salate**

\*\*\*\*

**Frisch Geräucherte Spare Ribs  
mit Kartoffelecken/Pommes  
und Salat**

\*\*\*\*

**Bayrische Creme mit Himbeermark**

**Der Preis beträgt 29,90 € pro Person.**



# *Fondue*

**Garen sie Ihr Fleisch selbst!**

**Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannekuchenstreifen**

\*\*\*\*

**Fondue mit  
Rinderhüfte, Pute und Schweinefilet  
Schupfnudeln, Meersalzdrillinge Salat, verschiedenen Saucen und frischem Brot**

\*\*\*\*

**Dessertteller mit dunkler und weißer Mousse  
Obstsalat und Eis**

**Der Preis beträgt 35,50 € pro Person.**

# *Veranstaltungen im Gasthof Spelsberg*

## *Veranstaltungsende:*

Leider sind wir bei Veranstaltungen dazu gezwungen, ab 02:00 Uhr nachts pro Stunde eine Aufwandsentschädigung in Höhe von 150 € zu berechnen. Die Abrechnung erfolgt halbstündlich.

## *Verschmutzung des Raumes:*

Bei grober Verschmutzung der Veranstaltungsräume durch z.B. Konfettikanonen, Reis, Luftschlangenspray usw. berechnen wir einen erhöhten Reinigungsaufwand von 100€

## *Änderung der Personenzahl:*

### **Weniger Personen:**

**Bis 5 Tage vor der Veranstaltung: Kostenlos**

**Danach berechnen wir die vorab angemeldete Personenzahl**

### **Mehr Personen:**

**Bis zu 5 Personen ist dies immer möglich.**

**Darüber hinaus nur bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltung möglich.**