

Hochzeiten | Familienfeiern | Veranstaltungen

Menu und Buffet Vorschläge

Es freut uns dass Sie bei uns einkehren möchten. Kein Menü ist gleich, jedes Buffet ist individuell. Bitte betrachten Sie diese Vorschläge tatsächlich als Anregungen und Information, denn unsere Service und Küchenteams besprechen Ihr Menü oder Buffet mit Ihnen und erstellen dieses nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Begrüßungshäppchen

- Gefülltes Blätterteiggebäck (Fisch, Käse Fleisch) nach Saison 3
- Salzteigstangen 2
- Geröstetes Weißbrot mit Schnittlauch und weißem Pfälzer Käse 3
- Pfälzer Tomatentartar mit Pfeffer und Schalotten 3
- Marinierter Fenchel mit frischen Kräutern 3
- Zwiebel und Lauch Mürbekuchen mit Kräuterquark 3
- Geräucherte Altrheinforelle mit Preiselbeervinaigrette 4
- Tartar vom Saibling mit Gartengurke 4
- Luftgetrocknete Pfälzer Bratwurst mit eingelegten kleinen Gurken 3
- Geräuchertes Roastbeef mit süß saurem Traubenkompott 4
- Gebackene Blutwurst mit Meerrettich 3
- Praline von der Gänseleber mit Pfälzer Muskatellergelee 5

Preise pro Person, in Euro, inkl. Mehrwertsteuer.

halbersbacher. hotel annaberg

annabergstraße 1 | 67098 bad dürkheim | telefon: +49 (0) 6322-9400-0 | fax: +49 (0) 6322-9400-90 | mail: annaberg@halbersbacher.de



menü. hochbenn

Kartoffelsuppe mit Traubenspeck und gerösteten Weißbrotwürfeln



Saumagen Maultaschen auf Rahmsauerkraut und Schnittlauchsoße



Birnen Mandelstrudel mit Weinbrandschaumkreme, Schokoladenmus und Birnenkompott

39 | zzgl. Raummiete

menü. nußriegel

Tartar vom Rinderfilet mit Meerrettich, Kapern und hausgemachtem Kümmel Fladenbrot



Forelle Müllerin Art, Filet von der Bachforelle goldbraun gebraten,

Schnittlauchsud und Kartoffel – Karrottengestampftem.



Gebackene Pfälzer Blutwurst auf Krumbeerpüree, Preiselbeeren, gebackenen Zwiebeln und Majoransoße



Gebackene Apfelpralinen mit Vanille und Rieslingschaumkreme

50

menü. annaberg

Jahreszeitliche Blattsalate mit Vinaigrette und frischen Trauben



Kräutersamtsuppe



Braten vom Pfälzer Schwein mit Rotwein – Senfkörnerkruste, Rahmwirsing und Specksoße



Eingemachte Sauerkirschen mit weißem Schokoladeneis

53

Alle Preise pro Person, in Euro, inkl. Mehrwertsteuer.

menü. honigsack

Pfälzer Geflügelterriner gefüllt mit Pflaume im Gelee von der Auslese



Karotten Ingwer Suppe mit Apfeleinlage



Brust vom jungen Maishuhn im Pfälzer Schinkenmantel, Gemüse der Saison und Trollingerudeln



Anna's Eisbecher, 3 Sorten hausgemachtes Eis

55

menü. herzfild

Pfälzer Pastete mit Trester verfeinert an Apfel-Walnuss-Vinaigrette



Schaumsüppchen von jungem Lauch mit gebackenem Markkloß



Rinderfilet mit Ochsenchwanzragout auf Selleriepüree und Trollinger Schalottensoße



Pochierter Pfirsich mit Schokoladenmus und Himbeersoße

64

menü. rittergarten

Ackersalate mit Handkäsevinaigrette, Fallobstkompott und krossem Weißbrot



Hechtklößchen auf Blattspinat mit Saiblingskaviar und Zitronenabrieb



Rinderkraftbrühe mit Einlage



Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Blumenkohl, Traubenjus und Thymiankrapfen



Halbgefrorenes von Haselnuss und Nougat mit Beeren und Likörschaumcreme

69

Alle Preise pro Person, in Euro, inkl. Mehrwertsteuer.

Buffetvorschläge (ab 30 Personen)

buffet. kreidekeller

Vorspeisen

Hauchdünn geschnittener Saumagen mit Kräutervinaigrette und Champignons
Törtchen von der Räucherforelle mit Sauerrahm-Gurkensalat und Dill
Blattsalate mit gerösteten Walnusskernen aus unserem Garten, Speck und Brotwürfeln



Suppe

Kartoffelschaumsüppchen Winzer Art mit Trauben und Pfälzer Speck



Hauptspeisen

Pfälzer Saumagen, Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Zander aus dem Scheurebensud mit Gemüsegrauen und Schnittlauch – Sektsouße
Spinatmaultaschen mit Tomaten an Röstzwiebelsud



Dessert

Pflaumentörtchen mit Mandelsoße und Pfälzer Waldbeereneis
Gebrannte Schokolade im Glas
Geliertes Riesling Sektsüppchen mit Beeren und Minze

Buffetvorschläge (ab 30 Personen)

buffet. fuchsmantel

Vorspeisen

Pfälzer Kartoffelsalat mit kleinen Frikadellen
Tartar von Forelle mit Gartengurken
Pochierter Lachs, gefüllt, im Ganzen
Radieschen mit Kräuterjoghurt



Suppen

Spitzkohlsuppe mit Kartoffelklößchen
Geflügelessenz mit Griesnocken



Hauptspeisen

Gebratene Brust vom Pfälzer Freilandhuhn an Estragonsud mit Brühkartoffeln und Wurzelgemüse
Geschmorter Rinderbraten mit Gewürztraminer Soße,
Grünem Pfeffer, Speckbohnen und selbstgemachten Bandnudeln
Roulade vom heimischen Flussbarsch an Lauchgemüse und Rosinen - Mandelreis
Kleine Petersilienknödel auf Spinat – Tomatensoße und Ziegenkäse



Dessert

Wingert Traubengelee mit Vanillesoße und Pflaume
Mokkakreme mit gewürzter Rotweinbirne
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Karotte und Passionsfrucht
Geliertes Riesling-Sektsüppchen mit Beeren und Minze

59

Alle Preise pro Person, in Euro, inkl. Mehrwertsteuer.

halbersbacher. hotel annaberg

annabergstraße 1 | 67098 bad dürkheim | telefon: +49 (0) 6322-9400-0 | fax: +49 (0) 6322-9400-90 | mail: annaberg@halbersbacher.de

halbersbacher.de