



ESPERANTO

Kongress- & Kulturzentrum Fulda



Menü- und Buffetvorschläge
für Ihre Feierlichkeit im
Hotel Esperanto



Individuelle Weihnachts-Menüs 2017

Stellen Sie Ihr Weihnachtsmenü ganz einfach selbst zusammen und verleihen Sie Ihrer Veranstaltung so Ihre ganz individuelle Note. Wählen Sie Ihr individuelles Menü (2, 3 oder 4 Gänge) mit folgender Menüfolge: 1 Vorspeise und / oder 1 Suppe, 1 Hauptgericht, 1 Dessert. Erlesene Zutaten und die frische Zubereitung werden Sie und Ihre Gäste verzaubern. Buchbar ab 10 Personen (nicht im Grillrestaurant Toro Negro möglich).

» Suppen

Geflügelkraftbrühe mit bunten Nudel-Bonbons	5,50 Euro pro Person
Kraftbrühe vom Rind mit Pilzravioli und Gemüseperlen	5,50 Euro pro Person
Morchelschaumsuppe mit Blätterteig-Gebäck	6,00 Euro pro Person
Weißer Cremesuppe von Honig-Tomaten mit Basilikumklößchen	6,00 Euro pro Person
Wildessenz mit Kürbisravioli	6,00 Euro pro Person
Schaumsuppe von gerösteten Maroni mit Hirschschinken	6,50 Euro pro Person
Cremesuppe von Petersilienwurzeln mit einer gebackenen Pflaume im Speckmantel	6,50 Euro pro Person



» Vorspeisen

Burrata auf aromatisierten italienischen Tomaten mit Basilikum-Pesto	12,00 Euro pro Person
Tatar vom Ikarimi-Lachs mit kleinem Wildkräutersalat	12,50 Euro pro Person
Lachs-Carpaccio mit Limetten-Öl und Shiso-Kresse	12,50 Euro pro Person
Klassisches Vitello-Tonnato mit Tuna-Soße, großen Kapernäpfeln und feinen Kalbfleischscheiben	13,00 Euro pro Person
Schinken vom Schopf mit gerösteten Walnüssen und Nuss-Öl, garniert mit einem Feldsalatstrauß in Granatapfeldressing	13,00 Euro pro Person
Wildschinken hauchdünn geschnitten mit einem Kürbiskernöl und einer gefüllten Rotweinbirne mit Gorgonzola	14,50 Euro pro Person



» Hauptgerichte

Zanderfilet auf sahnigem Riesling-Kraut, geröstete Kartoffelwürfel und Safranschaum	20,50 Euro pro Person
Glacierte Gänsebrust auf einem Winzersaft, Blaukraut und Semmelklöße	21,00 Euro pro Person
Wolfsbarschfilet auf mediterranem Grillgemüse, cremiges Risotto mit grünem Spargel und Parmesanschaum	21,00 Euro pro Person
Poulardenbrust mit Aromatomen und Scamorza gefüllt, gebratenes Mittelmeergemüse und cremige Polenta	21,00 Euro pro Person
Schweinefilet im Speckmantel auf sahnigen Kräutersaitlingen, Mandelbroccoli und Kartoffelstrudel	22,50 Euro pro Person
Hirschrücken rosa am Stück gebraten mit Apfel-Kirschrotkohl und Kartoffelstampf mit gerösteten Maroni	24,00 Euro pro Person
Ochsenfilet unter der Senfkruste auf sahnigem Muskat-Wirsing und einer Kartoffellasagne	27,00 Euro pro Person



» Dessert

Weihnachtliche Crème brûlée	7,50 Euro pro Person
Apfel-Haselnuss-Crumble mit süßem Portweinschaum und Pistazieneis	9,00 Euro pro Person
Warmer Gewürz-Schokoladenkuchen mit Whisky-Pflaumen und Nuss-Eis	9,50 Euro pro Person
Weihnachtlich gefüllte Schokoladenmousse-„Kerzen“ mit Feigenkompott	9,50 Euro pro Person
Schlitten von weißem Kaffeemousse mit Schokoladenkufen und einem Glühweinsorbet	11,50 Euro pro Person



Gänse-Essen 2017

In diesem Jahr bietet Küchendirektor Andreas Scholz gleich drei Varianten des beliebten Klassikers an. Egal ob Gänsekeule, Gänsebrust als Tellergericht oder beides satt vom Buffet. Bei uns kommen Gänseessen-Liebhaber voll und ganz auf ihre Kosten. Buchbar ab 10 / 20 Personen – je nach Auswahl (nicht im Grillrestaurant Toro Negro möglich).

» Vorschlag 1 (buchbar ab 10 Personen)

Gänsekeule aus dem Backofen auf einer kräftigen Soße mit Beifuß, Kirsch-Rotkohl und Kartoffelklöße	22,50 Euro pro Person
---	--------------------------

» Vorschlag 2 (buchbar ab 10 Personen)

Gänsebrust aus dem Backofen auf einer Orangen-Portweinsauce, Rosenkohlgemüse, Bratapfel und Kartoffelklöße	22,50 Euro pro Person
--	--------------------------

» Vorschlag 3 (buchbar ab 20 Personen)

Gänseessen SATT vom Buffet (ohne Dessertauswahl) Gänsebrust *** Gänsekeule *** zweierlei Soßen *** Rosenkohlgemüse *** Kirsch-Rotkohl *** Maronen *** Bratäpfel *** Kartoffelklöße	29,50 Euro pro Person
--	--------------------------

Gänseessen SATT vom Buffet (mit Dessertauswahl) Schnitte von Macadamiamousse und Mirabellen mit Pistazieneis und Himbeerkrone *** gebrannte Spekulatius-Creme-Brülle *** „Weihnachtliche Landschaft“ (Glasbirnenmousse mit Kürbiskernbiskuit), dazu Haselnuss-Eis, Lebkuchenmousse auf Kirschen *** Preiselbeeren im Glas mit einem Glühweinsorbet	38,00 Euro pro Person
---	--------------------------



Weihnachtsbuffet 2017

Wer sich nicht entscheiden kann, aber trotzdem alle Geschmäcker bedienen möchte, dem empfehlen wir unser diesjähriges Weihnachtsbuffet. Raffiniert zubereitete Weihnachtsklassiker, leichte mediterrane Küche und eigene Kreationen, bieten für jeden Geschmack das Passende. Buchbar ab 20 Personen (nicht im Grillrestaurant Toro Negro möglich).

» Vorspeisen

Haselnuss-Lachs
mit Apfel-Sahne-Meerrettich

Tuna-Carpaccio
mit Wildkräutersalat

Garnelen
mit Mangowürfeln, Frisee-Salat und scharfer Soße

Bresaola-Schinken
mit Rotweibirnen

Hausgemachte Anti Pasti
auf Schafskäsecreme

Vitello Tonnato vom Kalb

Burrata im Sack
auf halbgetrockneten Aromatomen

Butter und Brotauswahl



» Salatbuffet

Verschiedene Blattsalat- und Rohkostvariationen

» Hauptgerichte

Zanderfilet

auf Riesling-Kraut, gebratene Kartoffelwürfel und Schnittlauchsoße

Hirschrücken im Ganzen gebraten

mit Preiselbeerrahmsoße, Rosenkohlgemüse und Mandelbällchen

Schweinefilet

mit Kräuterfarce im Wirsingmantel, Morchel-Rahmsoße und Mohnspätzle

Buntes Gemüse

Gebackene Champignons

mit Remouladensoße

» Dessert

Tiramisu vom Bratapfel

Weihnachtliche Crème brûlée

Nougat-Panna-Cotta

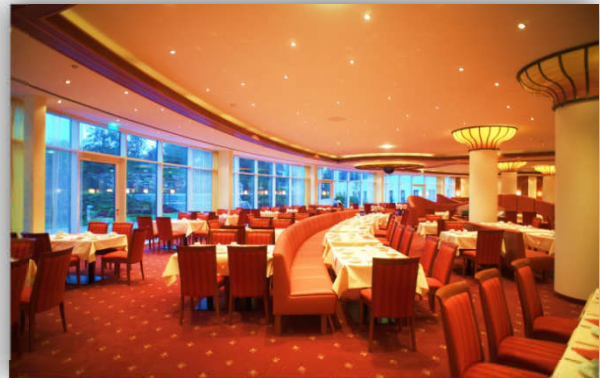
Mousse von gebrannten Nüssen und Meersalz

46,50 Euro

pro Person



» Informationen & Reservierung



Telefon: 0661 24291-9107
Fax: 0661 24291-1151
Email: verkauf@hotel-esperanto.de
Homepage: www.hotel-esperanto.de