

Menuevorschläge

STRÄTLINGSHOF

Strätlingshof GmbH

Altenbochumer Str.64 44803 Bochum Fon: 0234 9350405 Fax: 0234 9350407

info@straetlingshof.de www.straetlingshof.de

- gültig bis ca. März 2012-

Liebe Gäste!

Gerne können Sie aus unterschiedlichen Menues Ihren Favoriten zusammenstellen
oder
bei einem persönlichen Gespräch ein individuelles Menü - Ihrem Anlaß entsprechend – wählen.

Aus organisatorischen Gründen ist es nur möglich ein Menü zu reichen,
sollten Sie ein Auswahlmenü (Hauptgänge zur Wahl) wünschen,
dann können Sie sehr gerne Hauptgänge aus der aktuellen Speisekarte wählen.

Bitte sprechen Sie uns an!

Zu allen Menues servieren wir vorab einen Brotkorb mit dreierlei Buttersorten!

Menue W1

Kürbis-Süppchen mit schwarzen Croutons und altem Balsamico

Maishähnchenbrust mit Bacon umwickelt, Sherryrahm,
Kartoffelgratin und Karotten-Lauch-Gemüse

Dessertvariation „Strätlingshof“ € 24,50 pro Person

Menue W2

Kartoffel-Kresse Suppe

Schweinefiletmedaillons in Pfeffer-Cognac-Sauce mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Vanilleeis mit warmen Waldbeeren € 26,00 pro Person

Menue W3

Dreierlei vom Rauchlachs

Minipuffer mit Wasabi-Creme und Rauchlachsrischen, Lachstatar auf Pumpnickeltaler,
Dillpfannkuchlein mit Graved Lachs gefüllt, dazu Senf-Crème fraîche

Basilikum-Curry-Süppchen

Entenbrust mit Pflaumen-Cashew-Ragout und Kartoffelbirnen

Dessertvariation „Strätlingshof“ € 30,50 pro Person / 3-Gänge
€ 35,50 pro Person / 4-Gänge

Menue W4

(Hauptgang auf Platten serviert)

Rinderboullion mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen, Eierstich und Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrust

mit Pfeffersauce und Waldpilzrahm, buntem Gemüse,
Herzoginkartoffeln und Kartoffelgratin

Schokoladen- und Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 28,50 pro Person

Menue W5

Gegrillte Gambas mit zweierlei Dips und Salatbouquet

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen

Roastbeef vom argentinischen Angusrind mit Pfefferkruste

auf Kräuterjus, Bohnenragout und Kartoffelgratin

Tobleronemousse mit Schoko-Baileys-Sauce

€ 34,90 pro Person / 3-Gänge

€ 39,90 pro Person / 4-Gänge

Menue W6

Rucola mit Honig-Balsamico, Pinienkernen und lauwarmen Ziegenkäse

Curry-Ingwersüppchen mit Gamba-Spieß

Steak vom Wagyu auf Kräuterjus

mit karamellisierten Fingermöhrrchen und getrüffelten Kartoffelbirnen

Desservariation „Strätlingshof“

€ 48,50 pro Person / 3-Gänge

€ 53,50 pro Person / 4-Gänge

Fisch-Hauptgänge & vegetarische Hauptgänge:

Zanderfilet auf Spitzkohl mit Kräuterschaum und Kartoffelgratin

Doradenfilets in Zitronen-Minz-Butter,

dazu gebratene Süßkartoffelwürfel mit Sesam und Gemüsebouquet

Getrüffelte Pasta mit Pinienkernen

Champignons mit Spinat und Schafskäse gefüllt, dazu Tomaten-Olivensauce

Saisonmenues

Wintermenue 1

Maronen-Süppchen mit Crema di Balsamico

Koteletts vom Iberico Schwein mit süßer Senfsauce, Bohnen-Speckbündchen und Williamskartoffeln

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce € 28,50 pro Person

Wintermenue

Rinderfiletcarpaccio mit gebratenen Pilzen und Rucolanest

Kürbis-Süppchen mit Croutons

Entenbrust mit Walnußjus, Rosenkohl und Birnenkartoffeln

Winterliche Dessertvariation
€ 34,90 pro Person / 3-Gänge
€ 38,90 pro Person / 4-Gänge

Gänsemenu (November bis Ende Dezember oder nach Absprache)

Gezupfte Blattsalat mit Honig-Balsamicodressing und Bacon

Das Beste von der Gans (Brust & Keule)

auf Gänsejus mit Apfelrotkohl, zweierlei Knödeln, glacierten Maronen und einem halben Bratapfel gefüllt mit Marzipan

Spekulatiuseis mit warmen Kirschen € 34,80 pro Person

Veranstaltungsräume für Feiern und Tagungen : (5- 250 Personen)
Montag-Freitag: Mittagstisch mit wechselnder Wochenkarte ! 2-Gang-Menue ab € 7,80
Party- und Catering-Service
Ob einfach oder exklusiv, der Strätlingshof bietet Full-Service!

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. und Bedienung.