

# Menüvorschläge



## Menü 1

### **Badisches Festtagssüppchen**

(Klare Rinderkraftbrühe  
mit Flädle, Maultasche und Markklößchen)

### **Bunter Salatteller**

**Über 24 Std. geschmorte Ochsenbacke**  
mit glaciertem Gemüse und Kartoffelpüree

### **Crème brûlée**

mit Waldbeeren und Vanilleeis

46.00 €

## Menü 2

### **Kräuterschaumsuppe**

**Variation vom Nordlandlachs**  
-Terrine, Praline und gebeizter Lachs-  
an knackigem Salat mit Gurkentatar

**Rindersteak vom Grill mit Pfefferrahmsauce**  
Gemüse vom Markt und Kartoffelrösti

### **Vanille-Cheesecake**

mit Rhabarber, Himbeersorbet  
und flüssiger Schokolade

54.00 €



**Europäischer Hof**

Hotel | Restaurant

Familie Mast

# Menüvorschläge



## Menü 3

**Maultaschensuppe**  
mit geschmälzten Zwiebeln

**Gebratene Putenbruststreifen**  
auf knackigem Salat

**Gebratene Medaillons vom Schweinefilet**  
mit Champignonrahmsauce  
buntes Gemüse und Nudeln

**Passionsfruchtparfait im Schokoladenmantel**  
mit Ananas-Mango-Salat

48.00 €

## Menü 4

**Warmgeräucherte Lachsschnitte**  
am Salatbukett mit Champagner-Senf-Sauce

**Spargelcrèmesuppe mit Kracherle**  
(saisonabhängig)

**Gebratene Poulardenbrust**  
mit aromatischer Tomatensauce  
dazu Basilikum-Karotten und Pesto-Tagliatelle

**Vanillequark-Mousse**  
mit frischen Beeren und Himbeersorbet

56.00 €



**Europäischer Hof**

Hotel | Restaurant

Familie Mast

# Menüvorschläge



## Menü 5

**Warme Roulade von Lachs und Zander**  
mit Gurke, Radieschen und Kopfsalat

**Wachtelkraftbrühe mit Klößchen**

**Gebratenes Kalbsrückensteak mit  
Morchelrahmsauce**  
Marktgemüse und Spätzle

**Charlotte von Himbeere**  
und weißem Schokoladeneis

62.00 €

## Menü 6

**Dreierlei von der Wachtel**  
Terrine, Spiegelei, Brust  
mit Balsamico-Berglinsen und Rucola

**Klare Tomatenconsommé**

**Filet Duo von Rind und Schwein**  
mit zweierlei Saucen  
Gemüsearrangement und Kartoffelgratin

**Mit Schokolade glacierte Orangencreme**  
Erdbeersorbet und Erdbeer-Minz-Salat

58.00 €



**Europäischer Hof**

Hotel | Restaurant

Familie Mast



## Menü 7

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
auf Glasnudel-Zuckerschoten-Salat  
mit Anapurna - Curryschaum

**Praline von Edelfischen**  
mit cremigen Rahmspinat  
und Rieslingsauce

**Rinderfilet in schwarzem Pfeffer gebraten**  
mit Cognacrahmsauce, Marktgemüse  
und Dauphinekartoffeln

**Variation von hausgemachten Sorbets**

68.00 €



# Menüvorschläge



## Ein Hinweis in eigener Sache:

Selbstverständlich können Sie auch unsere Menüs ohne Vorspeise oder Suppe genießen - fragen Sie uns. Auch Beilagen oder einzelne Gänge können gerne ausgewechselt oder getauscht werden.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 12 Personen möglichst **ein gemeinsames Menü** servieren. Es können **keine** einzelnen, verschieden zusammengestellten Menüs an einer Veranstaltung gekocht werden. Gerne beraten wir Sie auch hier.

Um Unklarheiten oder Missverständnissen vorzubeugen: Diese Menüvorschläge sind ausschließlich im Bankettbereich oder auf Vorbestellung (aufgrund der teilweise sehr aufwendigen Vorbereitung oder Zubereitung) möglich und **nicht** im à la carte-Geschäft.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Allgemeines

gilt für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz-, Tagungs-, und Banketträumen inklusive allen anstehenden Bewirtungen.

### Gegenseitige Leistungen

Wir verpflichten uns, die von Ihnen bestellten und von uns zugesagten Leistungen zu Ihrer vollkommenen Zufriedenheit zu erbringen. Sie als Veranstalter verpflichten sich, die für die Leistung vereinbarten Preise zu zahlen.

### Bestellungen

Um Ihren Wünschen gerecht werden zu können, bitten wir Sie uns diese bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen.

### Stornierungen / Rücktritt

Wir bitten höflich, Absagen größerer Festlichkeiten schriftlich oder telefonisch nur an die Geschäftsleitung (Mitglieder der Familie Mast oder an Frau Gutekunst) weiterzugeben. Wir berechnen im Hotelbereich nur Zimmer oder Räume, die zum Zeitpunkt der Absage nicht mehr belegt werden konnten. Dies tritt auch nur bei kurzfristiger Absage in Kraft.

### Berechnungsgrundlage

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine genaue Personenzahl benötigen.

Dies ist sowohl in Ihrem als auch in unserem Interesse.

Die uns zuletzt genannte Zahl dient auch als verbindliche Grundlage für die Rechnungsstellung.



Europäischer Hof

Hotel | Restaurant

Familie Mast

# Menüvorschläge



## Wussten Sie eigentlich schon, dass....

...unser **Walnussbrot** und das **Speck-Zwiebelbrot** täglich frisch von unserer Küche gebacken ist und die Walnüsse aus dem eigenen Garten sind?

...wir unsere **Kartoffeln, Feldsalat** und **Kirschen** selbst anbauen und pflegen. Einer der Kirschenbäume steht direkt vor dem Haupteingang. So können wir den guten Geschmack unserer Produkte das ganze Jahr über beibehalten.

...**Blumen** und **Kräuter** auf Ihrem Teller in den Sommermonaten in unserem Garten oder auf dem eigenen Feld wachsen.

...alle unsere **Sorbets** selbst hergestellt sind und auch ohne Farbstoffe und Alkoholzugabe sehr lecker schmecken.

## Probieren Sie es einfach aus!

Dies sind nur einige Produkte, auf die wir stolz sein dürfen und wir Sie darauf aufmerksam machen wollen.

Denn es ist gut zu wissen, was man im **Europäischen Hof in Königsbach** isst.

Familie Mast und Team



Europäischer Hof

Hotel | Restaurant

Familie Mast