

Menüvorschläge



Menü 1

Apfel-Meerrettichschaumsuppe

Bunter Salat der Saison
mit gebratenen Steinchampignons

Gebratenes Rindersteak
mit Cognacrahmsauce
Gemüse und Spätzle

Lebkuchenparfait auf Schokoladenschaum
mit Vanillesauce und Zwetschgenröster

50.00 €

Menü 2

Praline von Edelfischen
auf cremigem Rahmspinat und Rieslingsauce

Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle

Gebratene Sternanis-Entenbrust
auf Zuckerschoten-Glasnudelgemüse
und fruchtigem Curryschaum

In Rotwein gegarter Mohn-Grießknödel
mit Vanillesauce und Mandel-Amaretto-Eis

53.00 €



Europäischer Hof

Hotel | Restaurant

Familie Mast

Menüvorschläge



Menü 3

Heißgeräucherte Lachsschnitte
an Feldsalat
mit Kracherle und Champagner-Senf-Sauce

**Lauchcremesuppe mit
gebratener Wachtelbrust**

Geschmorte Ochsenbäckchen
(bei 80°C, 24 Stunden im Ofen)
mit Burgundersauce, Rotkohl und Kartoffelpüree

Passionsfruchtparfait im Schokoladenmantel
mit Himbeersauce

55.00 €

Menü 4

(ohne Fleisch)

Dreierlei vom Nordlandlachs
mit Feldsalat und Saucen-Dialog

Petersilienschaumsuppe
mit gebackener Jakobsmuschel

Gebratener Loup de mer
mit Thymiangnocchi und Krustentierschaum

Mille feuille von Mascarpone
und Zwetschgen

62.00 €



Europäischer Hof

Hotel | Restaurant

Familie Mast

Menüvorschläge



Menü 5

Hausgemachte Perlhuhnterrine
am Salatbukett mit Apfelchutney

Wildkraftbrühe mit Maultäschle

Filet Duo von Rind und Schwein
mit zweierlei Saucen
Gemüsearrangement und Spätzle

Crème brûlée
mit marinierten Waldbeeren
und Vanilleeis

61.00 €

Menü 6

Gebratene Jakobsmuscheln
auf süß-saurem-Gemüse
mit Curryschaum

Kürbiscrèmesuppe
mit steirischem Kürbisöl
und gerösteten Kürbiskernen

Rehnüsschen in Wildrahmsauce
mit Pfefferkirschen Mandelbroccoli,
Pilzen und Spätzle

Dreierlei hausgemachte Sorbets

65.00 €



Europäischer Hof

Hotel | Restaurant

Familie Mast

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