



Menü- und Büffetvorschläge

für Ihre Feiern und Festlichkeiten
im Jahr 2024

Sehr geehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Interesse an einer Feierlichkeit in unserem Hotel Eisbach.

Mit dieser exemplarischen Auswahl an Menü- & Büffetvorschlägen möchten wir Ihnen eine Auswahl an jahreszeitlich angepassten Köstlichkeiten unseres Hauses präsentieren.

Aus diesem können Sie sich Ihr persönliches Menü bzw. Büffet ganz individuell zusammenstellen, welches auch jederzeit um weitere Gänge erweitert werden kann.

Selbstverständlich sind wir Ihnen jederzeit bei der Erstellung Ihres individuellen Menüs oder Büffets behilflich.

Wir freuen uns, Sie zu einem unverbindlichen Beratungsgespräch begrüßen zu dürfen!

Mit herzlichen Grüßen aus Ransbach-Baumbach

Ihr Team vom Hotel Eisbach





— Unsere Empfehlung zum Empfang —

Canapés herzhaft
€ 2,90 pro Stück

Canapés exklusiv
€ 3,70 pro Stück

Blätterteig-Teilchen herzhaft gefüllt
€ 1,50 pro Stück

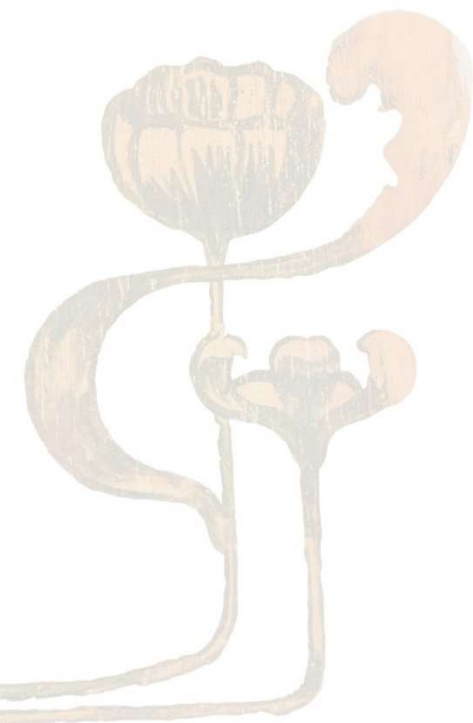
Glas Sekt 0,1l
Hotel Heinz Selection Cuvée brut extra trocken
€ 5,30

Kir Royal
Crème de Cassis, aufgefüllt mit Sekt Cuvée
€ 6,30

Lillet Berry
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, frische Beeren
€ 7,30

Aperol Spritz
Aperol, Sekt, Soda, Eis, Orangenscheibe
€ 6,50

Maperol
Sekt, Aperol, Maracuja
€ 7,30





Frühlingsfrische Menüs

Vorspeisen

Kleiner Frühlingssalat mit gepfefferten Erdbeeren und Ziegenkäsetaler	13,90
Vitello Tonnato an Salatbukett und Baguette	15,00
Lachsroschen mit grünem und weißem Spargel an Wildkräutersalat und Orangen-Vinaigrette	15,00

Suppen

Kresseschaumsuppe mit Shrimps	8,40
Spargel-Crèmesuppe mit geräucherten Lachsstreifen	8,40
Klare Frühlings-Gemüsesuppe mit Bärlauchnocken	7,80

Hauptgänge

Schweinelendchen in Champignonrahm mit Frühlingsgemüse und Kräuterspätzle	21,00
Rosa gebratene Rinderfiletmedaillons dazu Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	35,60
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Zitronensauce mit Mandel-Brokkoli und Kartoffel-Bärlauch-Stampf	30,10

Desserts

Weißer Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren	11,70
Maisgries-Flammerie mit frischen Früchten	10,00
Joghurt-Beerenparfait an Schokoladensauce	10,60





Sommerliche Leckereien

Vorspeisen

Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen und Kirschtomaten	13,90
Parmesan-Panna Cotta mit Basilikumpesto und Tomatencarpaccio	12,80
Graved Lachs auf einem Kartoffelrösti mit Kräuterschmand und Kräutersalat	15,00

Suppen

Tomaten-Orangensuppe serviert im Glas	7,80
Zucchini-Crèmesuppe mit Kräutercrôuton	7,80
Kräuter-Rieslingsuppe mit Bacon-Chip	8,40

Hauptgänge

Gebratene Kalbsfiletmedaillons auf Pfifferlingsrahm an buntem Sommergemüse und Gnocchi	34,00
Gefüllte Poulardenbrust auf Rieslingsauce dazu ein Gemüse-Nudelnest	27,30
Gebratenes Zanderfilet auf Zitronensauce an Kartoffel-Erbsenpüree	30,00

Desserts

Sommerliches Tiramisu von Zitrone und Kokosnuss	11,70
Joghurtmousse auf Himbeersauce mit frischen Beeren	9,50
Amarettini-Parfait mit Crumble und Vanillesauce	10,60



Herbstliche Genüsse

Vorspeisen

Kleiner Herbstsalat mit gebratenem Kürbis und Speck	12,80
Carpaccio von Lachs und Zander mit Rauke und gerösteten Kürbiskernen	17,30
Tranchen von der gebratenen Entenbrust an Orangen-Dipp und Rotkohl-Granatapfelsalat	15,60

Suppen

Crèmesuppe vom Steinpilz mit Kartoffelstroh	10,00
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	7,80
Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen	8,40

Hauptgerichte

Hirschragout vom heimischen Wild mit Preiselbeer-Birne und Haselnuss-Spätzle	29,00
Rosa gebratenes Schweinefilet auf Steinpilzsauce mit Serviettenknödel	29,50
Lachs-Filet unter der Nusskruste mit Tagliatelle und kleinem Salat	28,40

Desserts

Mohnmousse mit Rumkirschen	11,70
Crème Brûlée an Zwetschgenkompott	10,60
Pralinen-Parfaît mit karamellisierten Nüssen	10,60





Winterliche Köstlichkeiten

Vorspeisen

Kleiner Wintersalat mit Kartoffeldressing, dazu gebratener Bacon, geröstete Walnüsse und Crôutons	12,80
Variation von geräucherten Fischen an Dill-Senf-Dipp	16,20
Im Ofen gebackener Ziegenkäse mit Honig dazu mariniertes Wildkräutersalat	15,00

Suppen

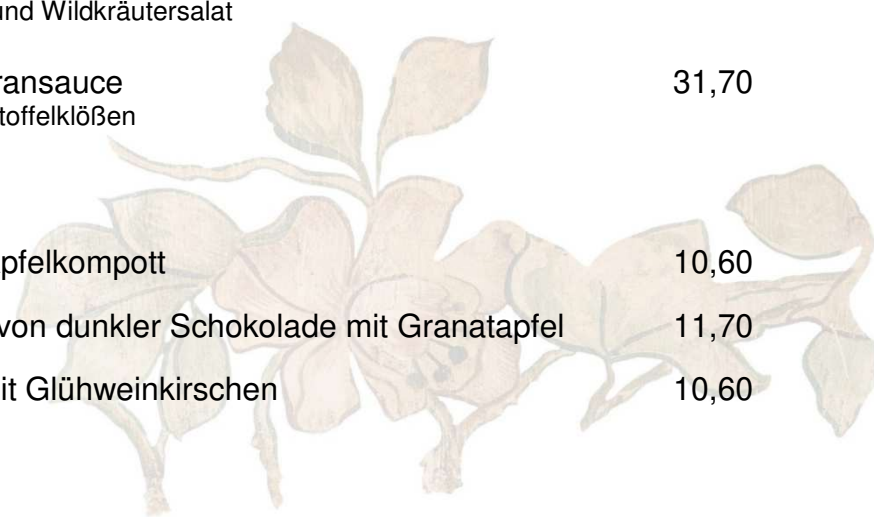
Westerwälder Kartoffelsüppchen mit Bacon-Chip	8,40
Maronencrème mit Sahnehaube	8,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	8,90

Hauptgerichte

Tranchen vom Rinderfilet auf Pommery-Senfsauce mit winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin	35,10
Hirschmedaillons an Whisky-Kirschsauce dazu Haselnuss-Spätzle und Wildkräutersalat	35,10
Gänsebrust auf Majoransauce mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	31,70

Desserts

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	10,60
Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade mit Granatapfel	11,70
Spekulatius-Parfait mit Glühweinkirschen	10,60





Büffetvorschlag 1

Westerwälder Büffet

Westerwälder Fischvariation mit Sahne-Meerrettich
Adenroder Forellenfilets mit Preiselbeersahne
Westerwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten
Brotkorb mit Roggenbrot und Baguette

Westerwälder Kartoffel-Möhrensuppe

Blattsalate der Saison an zweierlei Dressings

Spießbraten an Dunkelbiersud

Tafelspitz in Meerrettichsauce

Rahmwirsing

Nudeln, Salzkartoffeln

Rote Grütze im Glas an Vanillesauce

Brotpudding mit Vanillesauce

€ 54,50



Büffetvorschlag 2

Klassisches Büffet

Variation von Räucherfischen mit Sahne-Meerrettich
Tranchen vom Roastbeef mit Remoulade
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Frische Salate der Saison an zweierlei Dressings
dazu ein gemischter Brotkorb und Butter

Schweinelendchen in Champignon-Rahmsauce

Lachsfilet in Dill-Senfsauce

dazu buntes Gemüse der Saison, Spätzle und Basmatireis

Fruchtsalat mit frischer Minze und Topfencrème

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade im Gläschen

€ 54,50





Büffetvorschlag 3

Italienisches Büffet

Vitello Tonnato
Melonenschiffchen mit Schinken
Tomate-Mozzarella

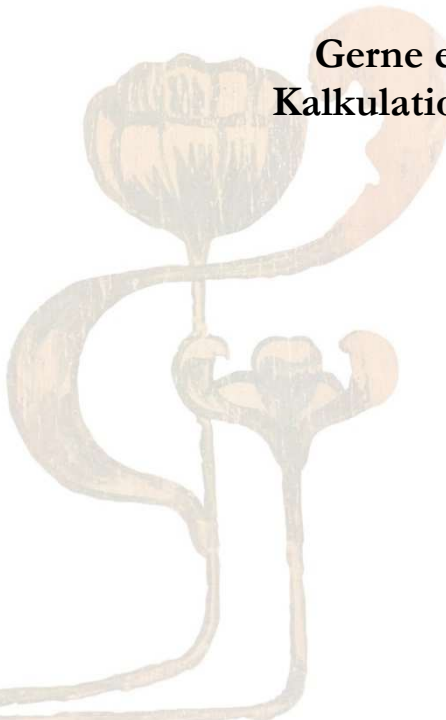
Frische Salate der Saison an zweierlei Dressings
dazu ein gemischter Brotkorb und Butter

Pikante Tomaten-Orangensuppe

Piccata vom Geflügel mit Gnocchi
Tagliatelle mit rotem Pesto, geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola
und gehobeltem Parmesan dazu gebratene Lachswürfel

Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce im Gläschen

€ 57,90



**Gerne erstellen wir Ihnen auch individuelle Büffet-
Kalkulation mit speziellen Saisongerichten wie Spargel,
Wild, Gänsen und vielem mehr.**