

Hotel und Restaurant Stern GmbH
Uhinger Strasse 1
D - 73095 Albershausen
Telefon: 07161 50391-0
Telefax: 07161 50391-91
hotel@stern-albershausen.de
www.stern-albershausen.de

HOTEL 
RESTAURANT STERN

Menüvorschläge

*Unsere Menüvorschläge gelten für gemeinsame Menüs ab 15 Personen.
Gerne beraten wir Sie auch für individuelle Zusammenstellungen!*

Fingerfood

*Mit Frischkäse gefüllte Räucherlachsrollchen auf Pumpernickel
Ciabatta mit Ziegenkäse und eingelegter Tomate
Satée- Spießchen vom Schwein und Truthahn, Koriander Dip
Canapées
belegt mit Räucherlachs, Graved Lachs
Canapées
belegt mit Roastbeef, Koch- oder Edelschinken, Salami, Käse
Mini- Laugenstangen mit Schinken oder Käse*

Kalte Vorspeisen und Salate

*Räucher- Graved Lachs an Salatbukett
mit gehacktem Ei, Sherry Essig und rohen Champignon
Melone mit luftgetrockneten Schinken aus Parma,
Toast und Butter
Blattsalate „Pescadore“
mit Balsamico, Pfeffer, Schalotten, Tomaten, Oliven
und frisch gebratenen Edelfischen*

Warme Vorspeisen

Kleines luftiges Krabbenomelette an Salatbukett

Für Vegetarier

Suppen

*Tomatenrahmsuppe
Kresserahmsüppchen
Champignonrahmsuppe*

Hauptgänge

Mediterranes Grillgemüse mit Kräuterbrot

Tagliatelle mit frischen Austernpilzen und Walnüssen

Gemüseteller mit frischen Gemüsen und Reistimbale

Gebratene Kartoffelroulade auf würzigem Pfannengemüse

Ansprechpartner für Ihre Menübesprechung ist

Herr Scheufele

Wir bitten Sie ca. 3 Wochen vor Ihrer

Veranstaltung einen

Termin zu vereinbaren

Ihr Stern – Team

Menü 1

Kraftbrühe mit Maultaschen und Zwiebel- Schmäle

☆☆☆

*Burgunderbraten von Rind
in Burgunderrahmsauce, hausgemachte Spätzle und Kroketten,
kleines Marktgemüse*

☆☆☆

Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce

Menü 2

Kraftbrühe mit gefülltem Flädle

☆☆☆

*Kalbshuft in Basilikumrahmsauce,
überbackene Tomate, Gemüsebukett in Butter,
Kartoffelkroketten*

☆☆☆

Vanillecremeeeis mit heißen Himbeeren

Menü 3

Tomatenrahmsüppchen mit Kräutersahne

☆☆☆

*Kalbsschnitzel mit frischen Champignons in Süßrahm,
frisches Marktgemüse und hausgemachte Spätzle*

☆☆☆

Frisches Ananascarpaccio mit Maple Walnut-Eis

Menü 4

Blattsalate mit Croûtons und Speckstreifen

☆☆☆

*Am Stück gebratenes Roastbeef,
leicht rosa, Sauce Bearnaise, Rotweinsauce,
frische Gemüseauswahl und Kartoffelgratin*

☆☆☆

*Karamellisierte Williamsbirne
mit Chiocolata- Stracciatella – Eis*

Menü 5

Hochzeitssuppe

☆☆☆

*Schweinelendchen „Stern“ (schwäbisch Hällischen)
auf Pfefferrahmsauce, gebratene Champignons,
frische Gemüseauswahl, Kroketten und hausgemachte Spätzle*

☆☆☆

Frühtecarpaccio mit Vanillecremeeis und Mousse au chocolat

Menü 6

Kraftbrühe mit Flädle

☆☆☆

*Argentinisches Rinderfilet „Madagaskar „
mit Pfefferrahmsauce, Sauce Bearnaise, Marktgemüse,
Spätzle und Kroketten*

☆☆☆

Gemischter Früchteteller mit verschiedenen Saucen und Sorbets

Menü 7

Kraftbrühe mit Maultäschle

☆☆☆

*Duo vom Rind- und Kalbsfilet
an Morchelrahm- und Pfeffersauce,
Marktgemüse und Herzoginkartoffeln*

☆☆☆

Dessertvariation „Stern“

Vorschläge Sternen Büffets

Büffet I

Kalt

*Melone mit Schwarzwälder Schinken
Kalbstafelspitz zartrosa mit Kräutervinaigrette
und Kürbiskernöl
Dreierlei Wurstsalat
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Tomatensalat, Gurkensalat,
Schwäbischer Kartoffelsalat*

Warm

*Burgunder - Braten
Geschmälzte Maultaschen
Frische Gemüseauswahl
Hausgemachte Spätzle*

Dessert

*Bayrisch-Creme mit Himbeermark
Obstsalat von frischen Früchten der Saison*

Büffet II

Kalt

Gemischte Antipasti

Carpaccio vom Rind mit Limettenöl und Parmesan

Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum

Duo von gebeiztem und geräuchertem Lachs

Roastbeef rosa gebraten, „Gärtnerin Art“

Gurkensalat in Sauerrahm

Karottensalat, Krautsalat,

Kartoffelsalat

Warm

Tomatenrahmsüppchen

Kalbrahmgeschnetzeltes

Schweinelendchen

Rotbarbenfilet „Mediterran“

Frische Gemüseauswahl

Hausgemachte Spätzle

Gebratene Kartoffeln

Dessert

Panna Cotta

Zweierlei Mousse au chocolat

Büffet III

Kalt

Duo von gebeiztem und mild geräuchertem Lachs

Terrine von Edelfischen

Kalbsrücken mit gefüllten Artischockenherzen

Rosa Roastbeef „Gärtnerin Art“

Vitello Tonato

Broccoli Salat mit Schinken und Crevetten

Chicoreesalat mit Bündner Fleisch und Knoblauchmarinade

Gartenfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Warm

Kalbshuft, im ganzem gebraten, Basilikumsauce

Lammnüsschen mit scharfem Senf

und Mie de Pain überflämmt

Zandermedaillons in Rieslingsahne

Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

Weißwein Risotto

Hausgemachte Spätzle

Dessert

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Creme Catalana

Büffet IV

Kalt

*Duo von mariniertem und geräuchertem Lachs
Scampi mit Sauce Calypso
Zanderterrine mit grünen Spargelspitzen,
Kalbsrücken mit Geflügellebermousse
Kalbstafelspitz zartrosa mit Kürbiskernöl und Salatspitzen
Broccolisalat mit Schinken und Crevetten
Chicoreesalat mit Bündner Fleisch und Knoblauchmarinade
Blattsalate im Korb mit zweierlei Dressing*

Warm

*Lotte-Medaillons in Orangenparfüm gebraten,
mauretanische Sauce
Rosa gebratener Rinderrücken (Roastbeef),
Schalotten-Rotweinsauce
Lammnüsschen mit scharfem Senf,
Mie de Pain gebläht
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Weißwein Risotto,
hausgemachte Spätzle*

Dessert

*Mousse von heller und dunkler Schokolade, Fruchtsauce
Creme Brûlée mit Orangen und Rosmarin parfümiert*