

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

	<i>Stückpreis</i>
<i>Mit Frischkäse gefüllte Räucherlachsrollchen auf Pumpernickel</i>	4,40 €
<i>Ciabatta mit Ziegenkäse und eingelegter Tomate</i>	3,80 €
<i>Satée- Spießchen vom Schwein und Truthahn, Koriander Dip</i>	4,40 €
<i>Canapées</i>	
<i>belegt mit Räucherlachs, Graved Lachs</i>	4,80 €
<i>Canapées</i>	
<i>belegt mit Roastbeef, Koch- oder Edelschinken, Salami, Käse</i>	3,80 €
<i>Mini- Laugenstangen mit Schinken oder Käse</i>	3,60 €

Kalte Vorspeisen und Salate

<i>Räucher- Graved Lachs an Salatbukett</i>	
<i>mit gehacktem Ei, Sherry Essig und rohen Champignon</i>	14,80 €
<i>Melone mit luftgetrockneten Schinken aus Parma, Toast und Butter</i>	12,80 €
<i>Blattsalate „Pescadore“</i>	
<i>mit Balsamico, Pfeffer, Schalotten, Tomaten, Oliven und frisch gebratenen Edelfischen</i>	14,80 €

Warme Vorspeisen

<i>Kleines luftiges Krabbenomelette an Salatbukett</i>	12,80 €
--	---------

Für Vegetarier

Suppen 6,00 €

*Tomatenrahmsuppe
Kresserahmsüppchen
Champignonrahmsuppe*

Hauptgänge

<i>Mediterranes Grillgemüse mit Kräuterbrot</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Tagliatelle mit frischen Austernpilzen und Walnüssen</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Gemüseteller mit frischen Gemüsen und Reistimbale</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Gebratene Kartoffelroulade auf würzigem Pfannengemüse</i>	<i>14,50 €</i>

Alle unsere Preise sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Saisonale oder Preisbeeinflussende Änderungen vorbehalten

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 36,50 €

Kraftbrühe mit Maultaschen und Zwiebel- Schmäle

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

Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce

Menü 2 39,50 €

Kraftbrühe mit gefülltem Flädle

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

Vanillecremeeeis mit heißen Himbeeren

Menü 3 39,50 €

Tomatenrahmsüppchen mit Kräutersahne

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

Frisches Ananascarpaccio mit Maple Walnut-Eis

Menü 4 49,00 €

Blattsalate mit Croûtons und Speckstreifen

☆☆☆

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

☆☆☆

*Karamellierte Williamsbirne mit
Chiocolata- Stracciatella – Eis*

Menü 5 39,50 €

(gemischt mit Rinderfilet 44,50 €)

Hochzeitssuppe

☆☆☆

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

☆☆☆

Frühtecarpaccio mit Vanillecremeeis und Mousse au chocolat

Menü 6 53,00 €

Kraftbrühe mit Flädle

☆☆☆

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

☆☆☆

Gemischter Früchteteller mit verschiedenen Saucen und Sorbets

Menü 7 58,00 €

Kraftbrühe mit Maultäschle

☆☆☆

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

☆☆☆

Dessertvariation „Stern“

Vorschläge
Sternen Büffets
ab 25 Personen

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

44,00 €

Pro Person

Büffet II

Kalt

Gemischte Antipasti

Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum

Duo von gebeiztem und geräuchertem Lachs

Roastbeef rosa gebraten, „Gärtnerin Art“

Gurkensalat in Sauerrahm

Karottensalat, Krautsalat,

Kartoffelsalat

Warm

Kalbrahmgeschnetztes

Schweinelendchen

Rotbarbenfilet „Mediterran“

Frische Gemüseauswahl

Hausgemachte Spätzle

Gebratene Kartoffeln

Dessert

Panna Cotta

Zweierlei Mousse au chocolat

53,00 €

Pro Person

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

68,00€

Pro Person