Restaurant Reiherhorst

Familie Garen - Gut-Hatte

...ein Auszug aus unseren Menüs für Veranstaltungen.
Es können selbstverständlich alle Menü & Buffets verkleinert
oder miteinander verbunden werden.
Nennen Sie uns einfach Ihre Wünsche!

..... für den Herbst

Menü 1

Herbsttaub

Suppe
Rheiderländer Hochzeitssuppe
In der Terrine serviert
***

Hauptgang auf Platten serviert
Geschmorte Rinderrouladen mit Rotweinzwiebeln,
Hühnerbrüstchen im Kürbiskernmantel
Schweinemedaillons mit Champignonrahmsauce,
Hierzu reichen wir Herbstgemüse, Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln, Kroketten und Röstitaler
***

Dessert
Bourbon Vanilleeis mit heißen Kirschen, Zimtpflaumen
und heißer Schokoladensauce

Als 3-Gang-Menü Pro Person: 34,00 Euro

Restaurant Reiherhorst

Familie Garen - Gut-Hatte

Menü 2

Kastanie

Vorspeise
Bruchetta mit Halter Strauchtomaten & Mozzarella
an kleinem Herbstsalat

***

Suppe
Pfifferlingscreme mit Croutons

***

Hauptgang auf Platten serviert

Land & Meer
-Punta di petto manzo-
18 Stunden gegarte Rinderbrust mit Balsamico und Kräutern
Schweinefilet gefüllt mit Spinat & Fetakäse
Lachsfilet mit Forest crumble,
Zanderfilet an Ratatouille
Anbei Bohnenbündchen, Rahmwirsing
Rosmarinkartoffeln, gefüllte Kartoffeltaschen

***

Dessert
Süße Grüße aus der Patisserie

Als 3-Gang-Menü ohne Suppe: 37,50 Euro

Als 4-Gang-Menü: 41,00 Euro

Restaurant Reiherhorst

Familie Garen - Gut-Hatte

Menü 3

Eichel

Vorspeise
Bunter Herbstsalat mit Granatapfel
gebratenen Champignons und knusprigem Bacon

***

Suppe
Creme vom Hokkaidokürbis
***

Hauptgang auf Platten serviert
Gourmetröllchen vom Rinderfilet
Schweinemedaillons mit Elsässer Haube
Hirschrouade mit Waldpilzen

hierzu reichen Herbstgemüse, Apfelrotkraut,
Schupfnudeln, Kartoffelgratin, Röstitaler
***

Dessert
Warmer Apfelcrumble mit Eis von der gebrannten Mandel

Als 4-Gang-Menü: 44,50 Euro
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise: 38,00 Euro

Restaurant Reiherhorst

Familie Garen - Gut-Hatte

Menü 4

Indian Summer

Vorspeisenvariation serviert
Anti Pasti, Scampi, Bruchetta mit Tomaten und Mozzarella, Ziegenkäse,
Datteln im Baconmantel, Herbstsalat

***

Suppe
Thai Curry Suppe mit Garnele

***

Hauptgang
Land & Meer

Lachsfilet aus dem Ofen
Krosses Zanderfilet mit Bacon und Kräutern
Steinbeißerfilet mit Scandinavischer Würze
Sowie
Entenbrust mit Honiglack
Wildschweinbraten
Schweinefiletröllchen mit Pfifferlingsfülle
hierzu reichen wir Preiselbeerrotkraut, Herbstgemüse,
Semmelknödel, Kartoffeln, Röstitaler

***

Dessert
Süsse Grüsse in kleinen Weckgläsern
Mousse au chocolat, frische Früchte, Eis, Panna Cotta

Als 4-Gang-Menü: 46,50 Euro
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise: 38,00 Euro