



## Bankett Speisenangebot

Zumeist entsteht bei uns ein kulinarisches Konzept in einem persönlichen Gespräch oder durch ein individuelles Angebot, ganz nach dem Anspruch und Anlass Ihrer Veranstaltung.

Die im Folgenden angebotenen Speisen sollen Ihnen Aufschluss geben und Inspiration sein.

Wir sind für Sie da, wenn es darum geht, Ihre nächste Tagung, Ihr nächstes Seminar, Ihre nächste Firmenfeier oder ein besonderes Jubiläum mit Ihnen oder für Sie zu planen...

...und freuen uns, Sie und Ihre Gäste bald persönlich im Hause zu begrüßen.

Herzlichst,  
Ihr Restaurant GUSTO Team  
im Hotel Essener Hof

Maximilian Bosse  
Direktor  
bankett@essener-hof.com

Maximilian Steffens  
Küchenchef  
essen@essener-hof.com



Telefon: +49-201-2425-0  
Fax: +49-201-2425-751



Diese Bankettmappe ist gültig ab Mai 2017 – ältere Bankettmappen verlieren ihre Gültigkeit!

Inhalt

Seite:

Snacks	3
Imbissbuffets / Fingerfood Buffets	4
Imbissbuffets für Ihren Stehempfang	5-7
Regionale Menübeispiele	8
Menübeispiele	9-11
Buffets	12-16
Kuchen & Torten	17

# Snacks

## **Brötchen & Co.**

Wählen Sie erst Ihre Brötchensorte, dann die Kategorie und die Sorte:

halbe belegte Brötchen	→ der Klassiker
Cocktailbrötchen belegt	→ kleine Partybrötchen als Doppeldecker
Handschnittchen	→ rustikal, des Bäckers liebste Brotsorten
Canapees	→ eine echte Diva unter den Schnittchen

### Kategorie 1:

mit Käse, Frischkäse, Pfeffersalami, Kochschinken, Putenbrust oder Bierschinken:

a) halbes Brötchen	2,50 €
b) Cocktailbrötchen	2,50 €
c) Handschnittchen	2,20 €
d) Canapees	2,20 €

### Kategorie 2:

mit Westfälischem Kernschinken, Schweinebraten oder Zwiebelmett:

a) halbe Brötchen	3,00 €
b) Cocktailbrötchen	3,00 €
c) Handschnittchen	2,70 €
d) Canapees	2,70 €

### Kategorie 3:

mit Gorgonzola, Roastbeef, Forellenfilet, Rauch- oder Graved Lachs:

a) halbe Brötchen	3,50 €
b) Cocktailbrötchen	3,50 €
c) Handschnittchen	3,20 €
d) Canapees	3,20 €

## Imbissbuffets / Fingerfood Buffets ( ab 15 Gästen)

Sie möchten nicht selber planen?

Sie möchten nichts dem Zufall überlassen? Kein Problem!

Wählen Sie eine unserer Pauschalen und wir stellen eine Auswahl individuell für Sie zusammen. Kulinarisch, saisonal abgestimmt und immer in der richtigen Stückzahl...

„Basic“ 19,50 € pro Gast

- 1 kalte Vorspeise
- Kleine Salatbar
- 1 Suppe inkl. Brotkorb
- 1 Hauptgericht
- 2 Desserts

„Häppchen“ 22,90 € pro Gast

- 4 Sorten saisonales Fingerfood
- 2 Sorten vegetarisches Fingerfood
- 2 Sorten süßes Fingerfood

„Basic Plus“ 25,90 € pro Gast

- 2 Sorten kaltes Fingerfood
- 2 Snacks im Gläschen
- 3 warme Mini Gerichte im Weckglas
- 3 süße Snacks

„Exklusive Vielfalt“ 36,50 € pro Gast

- 4 Sorten kaltes Fingerfood
- 4 Snacks im Gläschen
- 4 warme Mini Gerichte im Weckglas
- 4 süße Snacks

# Imbissbuffets für Ihren Stehempfang

(ab 30 Personen)

## Imbissbuffet 1

Putenbrust Wraps

Bauernsalat mit Feta  
Belugalinsensalat mit Räucherlachstatar

Garnelenspieß mit Kartoffelgratin  
Hähnchen-Saté im Curry Kokossud

Schokoladenmousse  
Vanillequark mit Früchten

19,50 €

## Imbissbuffet 2

Steinpilzcremesuppe  
Caesars Salat mit Hähnchenspieß  
Tomatensalat mit Ziegenkäse und Oliven  
Möhren Ingwermousse mit Räucherlachs

Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Kartoffelgratin  
Thunfischfilet mit Kohlrabi Ragout und Kapern

Nougatmousse  
Crème brûlée

24,50€

### Imbissbuffet 3

Tomaten, Passionsfrucht, Mozzarella und Basilikum  
Zitronengrass Möhrenmousse mit Flusskrebse  
Mediterraner Brotsalat  
Tramezzini mit Pastrami

Straußensteak, Süßkartoffelpüree, Pilze  
Schwertfischmedaillon, Kohlrabi, Butter- Nusskürbis, Kapern

Hugo steht im Wald  
Rübenkrauteis mit Rosmarin- Blaubeerkompott

26,50€

### Imbissbuffet 4

Ziegenfrischkäsemousse mit Chiligurken  
Asia Lachsfilet auf Linsen - Tomatensalat  
New York Pastrami auf Waldorfsalat

Gulaschsuppe

Atlantikdorsch in Estragon Senfsauce mit Süßkartoffelpüree  
Entencurrywurst mit Chips

Crème brûlée  
Schokoladentraum  
Quarkmousse mit Früchten

26,50€

## Imbissbuffet 5

### SUPPEN

Gelbe Erbsensuppe mit Parmaschinken  
Sauerbratensuppe

### VORSPEISEN

Buchweizen Blini mit Ziegenfrischkäse und Feigen  
Möhren Ingwermousse mit Flusskrebse  
gebeiztes Thunfischfilet mit Tomatensalat, Oliven und Kapern  
Roastbeefspieß, klarer Kartoffelsalat, Tatarensauce

### WARM

Entencurrywurst  
getrüffeltes Kartoffelgratin im Weckglas  
„Quiche Lorraine“ mit Sauerkraut, Birne und Speck  
Garnelenspieß mit Tomaten Olivensugo

### DESSERT

Holunderbeerenmousse mit Himbeeren und weißer Schokosahne  
Honig Ananas auf Mascarponecreme

35,90€

Ideal für ein lockeres,  
kommunikatives „Get Together“!

# Regionale Menübeispiele

## **Menü 1**

„Sieglinde und die Eierkohle“  
feinste Kartoffelscheiben, Zitronen Kaperndressing und gebackenes  
Pumpernickel-Ei

\*\*\*\*\*

Kumpel Anton seine Perlhuhnbrust  
mit Apfel Möpkenbrot Füllung, Graupen und Knollenallerlei

\*\*\*\*\*

Armer Ritter  
Zuckerrüben-Parfait, beschwipste Kirschen

34,90 €

## **Menü 2**

„Ruhrpott Tapas“

\*\*\*\*\*

Schinkenbraten vom Westfälischen Spanferkel  
mit Dörrpflaumensauce , Gemüsekorbchen und Herzogin Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Pumpernickel Mousse  
mit Weißwein-Birne und Mini-Schokohupf

36,90 €



# Menübeispiele

## **Menü 1**

feine Scheiben vom Kalbstafelspitz  
kalt mariniert, Frankfurter grüne Sauce, Kopfsalatherzen

\*\*\*\*\*

Suprême vom Flusszander  
auf Rote Beete Streifen und Petersilienwurzel

\*\*\*\*\*

Vanille Grießflammerie  
mit mariniertem Pfirsich, Ananasschaum  
und Rübenkrauteis

35,90 €

## **Menü 2**

Tatar vom Frischlachs, Honig Senfsauce  
Ziegenkäseterrine, Basilikum-Pesto  
Salatbouquet , Brioche

\*\*\*\*\*

Roulade vom „Iberico“ Schweinerücken  
Morchelrahmsauce, ofengegarter grüner Spargel, Kartoffelgaletten

\*\*\*\*\*

Zitronentarte, rotes Traubensorbet, Pistazien-Rahmeis

41,50 €

### **Menü 3**

gelbe Paprikacremesuppe mit Tomatenespuma  
Büffelmozzarella

\*\*\*\*\*

in Salzwasser gebratene Riesengarnele  
Hummersauce, schwarzes Risotto, Parmesanbrot

\*\*\*\*\*

braisierter Kalbstafelspitz  
Thymianjus, Wirsingtaler, Kartoffel Selleriepüree

\*\*\*\*\*

dreierlei von Valrohna Schokolade,  
Beerenfrüchte und Tonkabohnen-Sabayone

47,50 €

### **Menü 4**

gebeiztes Rindsfilet  
Salat von Kaiserschoten, Orangen, roter Chicorée

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe vom Spitzkohl  
Kerbelklößchen

\*\*\*\*\*

Roulade vom St. Petersfisch und Frischlachs  
im Spinatblatt auf Safran Buttersauce, Saisongemüsekörbchen,  
Savoyard Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Himbeersorbet, Schokotörtchen, Crème brûlée und mehr...!

48,90 €

## Menü 5

Galantine vom Maishähnchen  
Paprikasauce, kleiner Salat, Brioche

\*\*\*\*\*

Strudel von der Bachforelle  
auf Erbsen Minz Püree mit Zitronen Kapernschaum

\*\*\*\*\*

Orangen Basilikumsorbet

\*\*\*\*\*

Tranche vom irischen Ochsenroastbeef  
im Ganzen medium gegart, gratiniert unter Tomaten Kräuterkruste  
Marktgemüsekörbchen, Gratin dauphinoise

\*\*\*\*\*

Schoko Eispraline, Frucht-Parfait, Mascarponecreme,  
Mango, Brandteiggebäck

56,90 €

## Buffets (ab 35 Gästen)

### **„Rustikal“**

#### VORSPEISEN

Feldsalat und bunter Salat-Mix  
verschiedene Dressings  
Speckwürfel und Buttercroutons

Forellenfilet, Räucheraal, und Lachs-Stremelchen  
mit Honig Senfsauce und Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier mit Trüffelbutter auf Graubrotcrouton

Apfel Sellerie Salat mit Walnüssen und Orange  
Nudelsalat mit Lyoner Wurst  
Rotkrautsalat mit Bavaria blue

Brotkorb mit Holzofenbrot, Schwarzbrot und Butterstoast

#### SUPPE

Bergische Kartoffelrahmsuppe  
mit Rauchpeitschen

#### HAUPTGERICHTE

Backschinken vom Spanferkel  
mit Pflaumen Specksauce  
Laugensemmelknödel

Pochiertes Dorschfilet  
mit körniger Senfsauce  
Kartoffelgratin

Spargel oder Schwarzwurzeln (saisonabhängig), Möhren, Erbsen, Kohlrabi

#### NACHTISCH

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Milchreis mit Früchten  
Schokoladenhappen

38,50 €

## **„Mediterrane“**

### VORSPEISEN

bunte Salatbowl mit Rucola, Radicchio und Lollo Rosso  
Parmesanspalten und Brotchips

große Antipasti Auswahl mit:  
eingelegten Möhren, Zucchini, Oliven, Auberginen, Balsamico Zwiebeln,  
Champignons, Kräutersaitlinge, Dörrotomaten, Artischocken

Roma Tomaten mit Büffelmozzarella und frischen Basilikumblättern

Vitello tonnato

Mediterrane Wurstplatte:  
Coppa di Parma und italienische Salami, Serrano  
marinierte Melonenwürfel

Ciabatta, Baguette Olivenbrot mit Dipp und Butter

### SUPPE

Italienische Minestrone oder Gazpacho Andalus (saisonabhängig)

### HAUPTGERICHTE

Involtini vom Iberico Schwein in Rosmarinjus  
gratinierte Mais Polentaschnitte

Meerbarben und Doradenfilets vom Grill in Oliven Tomatensauce  
Zucchini Paprikagemüse  
Rosmarinkartoffeln

### DESSERT

Basilikum Panna Cotta mit frischen Früchten  
Pfirsich Tiramisu mit süßem Minz Pesto  
Weiße Espressomousse  
Provenzalische Käseauswahl vom Brett

44,50 €

## **„Westfälisch“**

### VORSPEISEN

Kopfsalatherzen und junger Spinatsalat  
Joghurt- und Kartoffeldressing  
Knoblauchchips

Regionale Schinken- und Wurstausswahl

Blutwurstaufschnitt mit Apfelsalbeimarinade und roten Zwiebeln

Pumpernickel Frikadellen  
Hähnchenschnitzel mit Zitronen Kapernmayonnaise

Erdäppelsalat mit Sauergurke  
Nudelsalat mit Mandarinen und Erbsen  
Gefüllte Eier mit Radieschen und Kresse

Rustikaler Brotkorb mit Holzofenbrot, Laugenstangen und Butter

### SUPPE

Petersilienwurzelsuppe

### HAUPTGERICHTE

„Pfaffenstück“ vom Rind  
gesottenes Rindfleisch mit zweierlei Saucen  
Meerrettichsauce oder Altbiersauce  
Boullionkartoffeln

gebratenes Filet vom Flusszander  
Rahmsauerkraut

knackige Feldgemüseauswahl

### NACHTISCH

Weißer Kaffee-creme mit Butterkeksstreusel  
Malzbiercreme mit Zwetschgenschäum  
Kirschkompott mit Sternanis

39,90€

## **„Fit &Vital“**

### VORSPEISEN

Spinat und Mangoldsalat mit aromatischen Gartenkräutern  
Sprossen, Nüsse und Kerne, Gemüsestäbchen

Bunter Glasnudelsalat mit marinierten Shiitake Pilzen

Strauchtomaten und Avocadospalten mit nativem Olivenöl und  
Basilikumkresse

Geröstetes Sonnenblumenbrot mit Hüttenkäse, Rucola, Pinienkerne

Maki Sushi Variation mit grünem Meerrettich und Sojasauce

Brotkorb mit Möhrenbrot, Graubrot und Steinofenbaguette

Linsensalat mit Paprika

### SUPPE

Kürbissuppe mit Curry

### HAUPTGERICHTE

Pochierte Hähnchenbrust in Curry Kokosnussmilch  
gebratener Zartweizen mit Möhren, Petersilienwurzel, Sojasprossen und  
Ingwer

mild gebackenes in Saiblingsfilet aus dem Limonen Sesamsud  
Schmorgurken mit Chilis und Minze  
Pellkartoffeln und Duftreis

### DESSERT

Melonen -Ananassalat mit Waldfruchtespuma  
Maracuja-Bananen-Smoothie  
Zartbittermousse mit Olivenöl und Meersalz

42,90 €

## **„Lukullus“**

### VORSPEISEN

Auswahl von Babyblattsalaten  
Rustikaler Brotkorb mit Meersalzbutter, Schnittlauchquark und  
Rohkostplatte  
mariniertes Roastbeef mit grünem Spargel  
Getrüffelte Leberpastete mit Rohschinken  
Büffelmozzarella und Roma Tomaten  
Räucherfischvariation  
Antipasti Auswahl

### Aus dem Grillwok

gebratene Riesengarnelen mit zweierlei Hummersauce

### SUPPE

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighappen

### HAUPTGÄNGE

Gebratene Bachforellenfilets mit Safranbuttersauce  
Salzkartoffeln

Rehrücken „Lukullus“  
...mit Morcheln und Champignons im Kräutercrêpe  
Barolo Schalottenjus  
Schupfnudeln mit gebratenem Spitzkohl

Ochsenbäckchen in eigener Schmorsauce  
Gratin dauphinoise

Marktgemüsekorbchen

### NACHTISCH

Crème brûlée  
Mohn Marzipanmousse mit Himbeeren  
Schokoladenkuchen im Glas  
Eisbombe

Käseauswahl Frankreich & Italien  
Früchte und Brot

### Mitternachtssnack

Currywurst

59,90



## Kuchen & Torten

### **BLECHKUCHEN**

€ / Stk.

Panna Cotta Orange	2,80
Himbeer Käse Sahne	2,80
Mandarinen Käse Sahne	2,80
Schwarzwälder Kirsch Schnitte (enth. Alkohol)	2,80
Donauwelle	2,20
Mandel Bienenstich	2,20
Kirsch Schokokuchen	2,20
Apfelschnitte mit Butterstreuseln	2,50
Pflaumen Streuselkuchen (Saison)	2,50
Rhabarber Streuselkuchen (Saison)	2,20
Erdbeerkuchen (Saison)	2,80

### **FÜR IHRE KAFFEETAFEL**

€ / Kuchen und Torte

Bergische Kaffeewaffel mit Kirschen und Sahne	2,80 zzgl. 0,50 zzgl. 0,40
Schoko Napfkuchen 16er	16,00
Schwarzwälder Kirschtorte 16er	32,50
Frankfurter Kranz 18er	29,50
Gourmet Apfeltorte 12er	21,50
Schwäbischer Rahmkäsekuchen 12er	19,50
Sachertorte 14er	38,50
Marzipancremetorte 16er	42,50
Trüffeltorte 16er (enth. Alkohol)	49,50