

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

Emre Sinanoglu
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 / Fingerfoodbuffets	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 / Fingerfoodbuffets (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

Putenbrustwraps

Bauernsalat mit Feta
Belugalinsensalat mit Räucherlachstatar

Garnelenspieß mit Kartoffelgratin
Hühnchensaté im Curry Kokossud

Schokoladenmousse
Vanillequark mit Früchten

19,50 €

Imbissbuffet 2

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

Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Kartoffelgratin
Thunfischfilet mit Kohlrabiragout und Kapern

Nougatmousse
Crème brûlée

24,50€

Imbissbuffet 3

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

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

Buchweizenblini 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
Pumpernickelei

Kumpel Anton seine Perlhuhnbrust
mit Apfel Möpkenbrotfüllung, Graupen und Knollenallerlei

Armer Ritter
Zuckerrübenparfait, beschwipste Kirschen

34,90 €

Menü 2

„Ruhrpott Tapas“

Schinkenbraten vom Westfälischen Spanferkel
mit Dörrpflaumensauce , Gemüsekörbchen 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, Basilikumpesto
Salatbukett, Brioche

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

Zitronentarte, rotes Traubensorbet, Pistazien Rahmeis

41,50 €

Menü 3

gelbe Paprikacremesuppe mit Tomatenespuma
Büffelmozzarella

gebratene Salzwasser Riesengarnele
Hummersauce, schwarzes Risotto, Parmesanbrot

braisierter Kalbstafelspitz
Thymianjus, Wirsingtaler, Kartoffel Selleriepüree

dreierlei von Valrohna Schokolade
Beerenfrüchte und Tonkabohnensabayone

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,
Savoyardkartoffeln

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

48,90 €

Menü 5

Rollgalantine vom Maishähnchen
Paprikasauce, kleiner Salat, Brioche

Strudel von der Bachforelle
auf Erbsen Minzpüree mit Zitronen Kapernschaum

Orangen Basilikumsorbet

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

Schoko Eispraline, Fruchtparfait, Mascarponecreme,
Mango, Brandteiggebäck

56,90 €

Buffets (ab 35 Gästen)

„Rustikal“

VORSPEISEN

Feldsalat und bunter Salatmix
verschiedene Dressings
Speckwürfel und Buttercroutons

Forellenfilet, Räucheraal, und Lachsstremelchen
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 Ruccola, Radicchio und Lollo Rosso
Parmesanspalten und Brotchips

große Antipastiauswahl mit:
eingelegten Möhren, Zucchini, Oliven, Auberginen, Balsamicozwiebeln,
Champignons, Kräutersaitlinge, Dörrotomaten, Artischocken

Romatomaten 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 andaluz (saisonabhängig)

HAUPTGERICHTE

Involtini vom Iberico Schwein in Rosmarinjus
gratinierte Maispolentaschnitte

Meerbarben und Doradenfilets vom Grill in Oliven Tomatensauce
Zucchini Paprikagemüse
Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Basilikum Panna Cotta mit frischen Früchten
Pfirsich Tiramisu mit süßem Minzpesto
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

Pumpnickelfrikadellen
Hähnchenschnitzel mit Zitronen Kapernmayonaise

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 Sushivariation 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 Bananensmoothie
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 Romatomen
Räucherfischvariation
Antipastiauswahl

Aus dem Grillwok

gebratene Riesengarnelen mit zweierlei Hummersauce

SUPPE

Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighappen

HAUPTGÄNGE

Gebratene Bachforellenfilets mit Safranbittersauce
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