

Menü- & Büffetvorschläge für den KASINO Keller 2020

- urig gemütlich und doch stilvoll



Erleben Sie einen stimmungsvollen Abend in unserem historischen Gewölbekeller. Ein alter Wein- und Kohlenkeller aus dem 19. Jhd. im Stadtteil Grenzhausen bietet nach sorgsamer Restaurierung ein gemütliches Plätzchen bei Kerzenschein mit Naturstein-Gewölbe, edlen Ledermöbeln, alten Eiche-Tischen. Idealer Rahmen für Weinproben mit einem Winzer, gute heimische Tropfen, rustikale Schmankerl oder einfach auf ein Bier in geselliger Runde.

In der Anlage finden Sie einige erste unverbindliche Ideenvorschläge für die dunkle Jahreszeit, gerne setzen wir aber auch individuelle Ideen um und senden Ihnen auch gerne weitere Vorschläge für das Frühjahr und den Sommer zu.

Menü 1.)

Kräuter-Riesling-Suppe

Westerwälder Rahmragout mit Spätzle und buntem Salatteller

Schokoladenmousse mit Vanillesauce

€ 25,00 pro Person

Menü 2.)

Törtchen von gebeiztem Lachs dazu Kräuterdipp
an kleiner Salatauswahl

Rinderroulade in kräftiger Sauce
dazu Gemüseauswahl und Kartoffelstampf

Griesflammerie mit Beerenkompott

€ 33,50 pro Person

Menü 3.)

Mini-Döppekuchen mit Rauchschinken dazu Apfelchutney

Gebrautes Geflügelbrüstchen an Traubenmost-Sauce
dazu Romanesco und Bandnudeln

Ragout von Früchten der Saison an Vanillecrème

€ 32,00 pro Person

Menü 4.)

Pflücksalate mit Sprossen und gerösteten Kernen

Schweinelenochen an rosa Champignons mit Schnittlauch-Rahmsauce,
buntes Gemüse der Saison dazu Tagliatelle

Bayrisch' Crème an Himbeerkompott & Haselnusscrumble

€ 29,50 pro Person

Westerwälder Menü 5.)

Westerwälder Kartoffelsüppchen

Hirschbraten in Wacholdersauce mit einem Schuss hauseigenem Gustus Gin
serviert mit Rotkohl und handgemachten Semmelknödeln

Kleine Käseauswahl von der kleinen Fromagerie
mit hausgemachtem Fruchtchutney und Brot

€ 42,50 pro Person

Büffets

1.) ab 25 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Geflügel-Crèmesuppe (wird serviert)

* * *

Backschinken in der Kruste dazu Biersauce

Zanderfilet mit Rieslingsauce

dazu saisonales Gemüse, Bandnudeln,

Kartoffelgratin, Salatbüffet

* * *

Variation von verschiedenen Crèmes
mit Pflaumensauce und Schokoladensauce

€ 29,50 pro Person

2.) ab 25 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Melone mit Schinken, Tomate Mozzarella, Gemüsequiche
verschiedene Blattsalate der Saison

* * *

Schweinelendchen an rosa Champignons

Geflügelbrust mit Traubenmost-Sauce dazu Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Kirschmichel mit Vanillesauce

Vanille-Rum-Crème mit Schokoladensplittern (Herrencrème)

€ 31,50 pro Person

3.) ab 25 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Lachstranche in Zitronen-Pfeffersauce

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsauce

dazu Bandnudeln, Kartoffelstampf, Salatbüffet

* * *

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

€ 32,50 pro Person

4.) Rustikales Büffet ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Geräucherte Vallerer Forelle mit lauwarmem Kartoffelsalat

Hausgemachte Wildschweinsülze mit Remouladensauce, Zwiebelkuchen mit Kräuterrahm

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

* * *

Spießbraten in eigener Sauce

Lachs mit Weinsauerkraut

Kartoffel-Möhren-Stampf mit gebratener Wildschweinbratwurst

Kartoffelgratin, Bandnudeln

* * *

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Joghurtmousse und Honig-Mandelcrème, Beerenkompott

€ 38,00 pro Person

5.) Rustikales Büffet ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Kartoffelsalat, Rindfleischsalat, Gurkensalat, Tomatensalat

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

* * *

Hirschragout in Wacholdersauce

Westerwälder Sahneschnitzel

Geflügelbrust auf geschmortem Gartengemüse mit Kirschtomaten

dazu Rotkohl, Klöße & hausgemachte Spätzle

* * *

Nusstörtchen mit Schokoladensauce

Vanillecrème mit Apfelspalten und Pflaumen-Kompott

€ 37,00 pro Person

6.) Rustikales Büffet ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Westerwälder Kartoffelsuppe (wird serviert)

* * *

Vesperplatte mit Blut- & Leberwurst, hausgemachter Sülze,
Pfefferbeißer & Westerwälder Rauchschinken – reich garniert –

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

* * *

Hachenburger Bierbraten dazu Wirsing-Gemüse mit Rosmarin-Kartöffelchen

Westerwälder Döppekuchen mit Speck und Apfelkompott

* * *

Griesflammerie mit Beersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 38,50 pro Person

7.) Menü & Büffet ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Gemischter Vorspeisenteller (wird serviert)

Gemüsequiche mit Westerwälder Rauchschinken & Räucherlachs

an Zupfsalat mit Kartoffeldressing

* * *

Pastinakencreme mit Baconchip (wird serviert)

* * *

Entenkeule mit Orangensauce

Bio-Sauerbraten

dazu Rotkohl, Knödel und Spätzle

* * *

Mohnmousse mit Zwergorangen-Sauce

Schokoladentarte mit beschwipstem Brombeerkompott

€ 45,00 pro Person

Winter im Kasino

Winter-Menü 1.)

Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen
Croûtons und Kartoffeldressing

* * *

Schweinelendchen mit Pommery-Senf-Sauce
dazu Rahmwirsing und Walnuss-Döppekuchen

* * *

Honig-Mandelmousse
an Bitter-Schokoladensauce und Kumquat-Ragout

€ 32,50 pro Person

Winter-Menü 2.)

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen & Öl

* * *

Pikantes Hirschragout vom heimischen Wild
dazu Quitten-Apfelsauce und hausgemachte Spätzle

* * *

Lebkuchen-Törtchen mit Pflaumen-Kompott

€ 34,50 pro Person

Winter-Menü 3.)

Winterlicher Vorspeisenteller
Mit Rauchlachs, Hirschschinken und Datteln im Speckmantel
dazu Sauce Cumberland und Feldsalat

Rinderkraftbrühe mit Trüffel royal

Glasierte Gänsekeule in Majoran-Apfelhonig-Sauce
mit Maronen, Holdunder-Rotkohl und Kartoffelklößen

Mousse au chocolat mit Birnenkompott

€ 49,50 pro Person

Winterliche Büffets

1.) ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Geräucherte Entenbrust dazu Waldorf-Salat und Sauce Cumberland

Datteln im Speckmantel, Kartoffel-Kürbiskuchen

Blattsalate, Feldsalat und verschiedene Dressings

dazu gemischter rustikaler Brotkorb

Griebenschmalz und Butter

* * *

Wildschweinbraten mit Lebkuchen-Honigsauce

Geflügelbrüstchen in Steinpilz-Rahmsauce

dazu Gemüselasagne und Langkornreis

Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Bratapfel mit Vanillesauce

weißes Schokoladenmousse mit Rotwein-Kirschen

Weihnachtlicher Gugelhupf mit Schokoladensauce

€ 39,50 pro Person

2.) Weihnachtliches Büffet ab 30 Personen

Maronensuppe mit Bacon-Chip

* * *

Vom Büffet:

Wildragout mit Wacholderrahmsauce

Gänsebrust und -Keule in Maronensauce

Sauerbraten in Dornfelder Rotweinsauce

dazu reichen wir Rotkohl, gerahmten Spitzkohl und winterliche Gemüseauswahl

Spätzle, Kartoffelklöße und Döppekuchen

Kürbis-Süßkartoffelgratin (vegetarisch/vegan)

Kleine winterliche Salatauswahl dazu geröstete Kerne und Croûtons

sowie zweierlei Dressings

* * *

Wird serviert:

Lebkuchen-Törtchen und Mohnmousse an marinierten Pflaumen

€ 39,50 pro Person

5.) Fondue-Abend 20-36 Personen

Ein traditionelles Fondue-Essen ist immer besonders gemütlich...
Sparen Sie sich die aufwendigen Vorbereitungen und genießen Sie es
im KasinoKeller. Gesellig, kommunikativ und „mal was anderes“:

Fondue „chinoise“ mit Brühe
gemischter Salatteller mit zweierlei Dressings
Auswahl an Schweinefilet, Rinderfilet, Kalbsrücken
Paprika, Champignons, Zwiebeln
Rosmarin-Kartoffeln mit Kräuterquark
hausgemachte Saucen, Dipps und Chutneys
Baguette und Roggenbrot mit Knoblauchbutter
€ 38,50 pro Person

Auf Wunsch servieren wir Ihnen als Dessert:
Bayrisch' Crème mit Früchtekompott
€ 6,50 pro Person

***Gerne reichen wir Ihnen für den späteren Abend auch ein gemischtes Käsebrett,
reich dekoriert, dazu einen gemischten Brotkorb und Butter € 6,50 pro Person.
Alle angegebenen Büffets und Preise verstehen sich ausschließlich für die Lieferung
in unser Kasino und ab 30 Personen.***

***Alle Preise inklusive Raummiete, Service, Aufbau und Abbau.
Andere Personenzahlen und Angebote auf Anfrage.***

Mal was anderes – Wein & Digestif-Verkostungen

„Edle Brände & kulinarische Genüsse“: Eine unwiderstehliche Kombination aus der Verkostung edler Brände im Dialog mit feinen Käsesorten, besten Olivenölen sowie edelsten Schokoladen erleben Sie im stimmungsvollen Ambiente unseres Kasino-Kellers. Tauchen Sie ein in eine Welt aus Geschmacksexplosionen und verfeinern Sie Sensorik, Geschmacks- und Geruchssinn.

inkl. Brände, Käse, Schokolade, Dipps, Wasser, Brot € 42,00 pro Person

„Weinprobe“: Wein und kulinarischer Genuss sind seit jeher eine perfekte Kombination. Ergänzen Sie einen gemütlichen Abend in unserem Gewölbe mit einer kleinen Weinprobe. Gerne organisieren wir Winzer aus rheinischen Regionen oder anderen bekannten Weinbau-Gebieten für eine Verkostung edler Tropfen. inklusive 7 Weine und Winzersekt, Brot und Wasser € 29,00 pro Person

Oder wie wäre es mit einer geführten Laternenwanderung mit Glühwein-Umtrunk

- besonders in der Winter- & Weihnachtszeit immer ein stimmungsvolles Erlebnis:

Wir erwarten Sie am Keller oder einen Startpunkt Ihrer Wahl und wandern über Felder, durch Wälder oder auch nur durch den Altstadtteil von Grenzhausen - ganz nach Ihren Wünschen (zw. 30 und 180 Minuten). Nach Einbruch der Dunkelheit wandern wir im Laternenschein. Unterwegs überraschen wir die Gruppe - wenn gewünscht - mit Glühwein Datteln im Speckmantel oder anderen Leckereien.

Wanderung pauschal	50,00 €
Leihgebühr LED-Laterne* / pro Stück	1,00 €
Wanderstopp Servicepauschale	50,00 €
Glühwein aus dem Feuertopf je	3,00 €
Punsch (ohne Alkohol) aus dem Feuertopf je	2,50 €
Snack mit Lebkuchen, Schmalzbrot p.P.	9,50 €

Für die Reservierung des Kasino Kellers
wird eine zusätzliche Raummiete von EUR 250,00 berechnet.

Alle angegebenen Büffets und Preise verstehen sich ausschließlich für die Lieferung
in unseren Kasino Keller ab 30 Personen.

Andere Personenzahlen und Angebote auf Anfrage.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung: 02624 94300.