

# *Kulinarische Reise durch das Parkhotel St. Leonhard*

- 2018 -





## *Liebe Gäste*

schön, dass Sie sich  
das **Parkhotel St. Leonhard**  
als Ihren Gastgeber für Ihre Feierlichkeit  
ausgesucht haben.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen,  
zu unseren Menüs und Buffets

Zu unserem Service gehört selbstverständlich  
die Bereitstellung eines auf die Personenzahl zugeschnittenen  
Gesellschaftsraumes.

Für Anfragen und persönliche Gespräche stehen Ihnen

Frau **Nora Cassens**  
Frau **Giulia Fischer** und  
Frau **Karen Hartmann**

gerne zur Verfügung.



### **Bürozeiten:**

Montag bis Freitag

08:00 Uhr – 16:30 Uhr

[veranstaltung@parkhotel-sankt-leonhard.de](mailto:veranstaltung@parkhotel-sankt-leonhard.de)

**+49 7551 / 808 -530 oder -526**

**Herzlichst Ihr**

**Team der Bankett- und Veranstaltungsabteilung  
im Parkhotel St. Leonhard**



### *Aperitifs*

Portwein: Sandeman Tawny, Sandeman White	5 cl	5,50 €
Sherry`s: Harveys Bristol Medium Cream oder Sandeman medium dry oder fino	5 cl	5,00 €
Martini Vermouth`s bianco, rosso oder extra dry	5 cl	5,00 €
Aperol gespritzt	5 cl	7,50 €
Lillet Citrose	5 cl	7,50 €
Campari Orange	4 cl	7,00 €
Campari Soda	4 cl	6,50 €

### *Sekt und Prosecco*

Secco rosé Weingut Manfred und Robert Aufricht	0,75 l	26,00 €
Secco weiß Weingut Markgraf von Baden	0,75 l	26,00 €
Parkhotel St. Leonhard Spezial Cuvée Sektellerei Shloss Affaltrach	0,75 l	24,00 €

### *Champagner*

Moet & Chandon Brut Impérial	0,75 l	78,00 €
Moet & Chandon Brut Impérial Rosé	0,75 l	82,00 €
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	80,00 €

## *Alkoholfreie Cocktails*

„Hawaii“ lassen Sie sich von verschiedenen Säften verzaubern	0,2 l	6,50 €
„Baby Love“ Anans- und Bananensaft, Cream of Coconut	0,2 l	6,50 €
„Pelikan“ Grapefruitsaft, Grenadine, Limettensaft	0,2 l	6,50 €
„911“ Orangen-, Maracuja-, Ananas- und Zitronensaft, Grenadine	0,2 l	6,50 €
„Fresh up“ Limetten, Brauner Rohrzucker, Schweppes Ginger Ale	0,2 l	6,50 €
Gerne bereiten wir Ihnen diese Cocktails auch als Literware zu.	1,0 l	30,00 €



## *Canapes*

Tomaten-Gazpacho mit Wodka	5,50 € pro Person
Lachsforelle mit Pommery-Senf-Remoulade auf einem Amuselöffel serviert	6,50 € pro Person
Shrimpscocktail-Pasteten	8,50 € pro Person
Mini-Tartelettes mit Paprika-Frischkäsefüllung	6,50 € pro Person
Dinkelbrot mit Schwarzwälder-Schinken	5,00 € pro Person
Pumpernickel mit Räucherlachs	7,50 € pro Person
Grissini mit Serrano-Schinken umwickelt	6,50 € pro Person
Mini-Brötchen mit verschiedenen Brotaufstrichen	7,50 € pro Person
Gänsestopfleber auf Mango-Chutney	10,50 € pro Person
Gemischte Oliven	8,00 € für ca. 10 Personen
„Knabbereien“ (Salzstangen, Erdnüsse, Chips)	16,00 € für ca. 10 Personen



## *Snacks/Imbiss*

Gulaschsuppe mit Brot	7,50 € pro Person
Currysuppe mit Shrimps	7,50 € pro Person
Spieße vom Babymozzarella und Kirschtomaten	5,50 € pro Person
Reisbällchen mit Mango-Chutney	7,50 € pro Person
Geflügelcocktail mit Früchten	6,50 € pro Person
Pikante Chicken-Wings auf BBQ-Tomaten-Salsa	8,50 € pro Person
Bruschetta	6,50 € pro Person
Fleischbällchen auf würziger Tomatensoße	9,50 € pro Person
Quiche Lorraine	5,50 € pro Person
Saisonale Gemüse-Quiche	5,50 € pro Person
Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße	5,50 € pro Person
Kräuter-Wraps mit Pute und Gemüse	6,50 € pro Person
Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas	7,50 € pro Person
Süße Blätterteighäppchen	5,50 € pro Person
Donuts	5,50 € pro Person
Berliner	5,50 € pro Person



## *Vier Jahreszeiten Menüs* *Frühling*

### Frühlingsmenü 1

Endivien-Waldorfsalat  
mit gebratener Wachtelbrust  
und Portwein-Reduktion

\*\*\*

Wasserkresse-Suppe mit Croutons

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet  
auf Morchel-Rahmsoße  
mit Frühlings-Gemüsebouquet  
und Kartoffelgratin

oder

Filet vom St. Petersfisch auf Currysoße  
mit Ingwer-Chinakohl und Kokosreis

\*\*\*

Hausgemachte Rhabarber-Tarte  
mit Creme Anglaise

44,50 € pro Person

### Frühlingsmenü 2

Kaninchen-Terrine mit Bärlauch umwickelt,  
dazu Thymian-Zitronensoße und Frühlingsalat

\*\*\*

Kerbelcremesuppe mit Radieschen

\*\*\*

Gebratener Lammrücken  
auf Rhabarbersoße mit Romanesco  
und Basilikum-Pesto, dazu Kartoffelpüree

oder

Filet vom Zander auf Riesling-Soße  
mit Sonnenblumenkernen, Thai-Spargel  
und Maisplätzchen

\*\*\*

Irish-Coffee-Mousse mit Biscotti

49,00 € pro Person

Bitte senden Sie uns die Auswahl der Anzahl an Hauptgängen bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung zu, um einen reibungslosen Serviceablauf ermöglichen zu können.

## *Vier Jahreszeiten Menüs* *Sommer*

### Sommermenü 1

Riesengarnelen im Kartoffelmantel  
auf Ananas-Carpaccio  
mit Kapuziner-Salatbouquet

\*\*\*

Erbsencremesuppe mit Minz-Gremolata

\*\*\*

In Rosmarin und Thymian gebratene  
Maispouardenbrust auf Sesamsoße  
mit Soja Pak-Choi und Mie-Nudeln  
(asiatische Weizennudeln)

oder

In Zitronen-Olivenöl gebratenes  
Filet von der Lachsforelle  
mit Paprikagemüse und frischen Nudeln

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit Basilikum-Parfait

42,50 € pro Person

### Sommermenü 2

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren

\*\*\*

Gazpacho von Roter Bete und Apfel  
mit Avocado Sorbet

\*\*\*

Am Stück gebratener Rinderrücken  
auf Rotweinsauce  
mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

oder

Filet vom Wolfsbarsch auf Zitronengras-Soße  
mit geschmorten Bataviaherzen  
und Mandel-Quinoa

\*\*\*

Eingemachte Sommerbeeren  
mit weißer Schokoladenmousse

45,00 € pro Person

Bitte senden Sie uns die Auswahl der Anzahl an Hauptgängen bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung zu, um einen reibungslosen Serviceablauf ermöglichen zu können.



## *Vier Jahreszeiten Menüs* *Herbst*

### Herbstmenü 1

Hausgemachte Rehterrine  
mit Sauce Cumberland und Feldsalat

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust mit Bratapfelkruste  
auf Grenadinesoße  
mit Schwarzwurzelgemüse  
und hausgemachten Schupfnudeln

oder

Filets von der Dorade in Tomaten-Butter  
mit geschmortem Fenchel  
und Kräuter-Couscous

\*\*\*

Rotwein-Birnen mit Mascarponecreme  
im Baumkuchenmantel

49,00 € pro Person

### Herbstmenü 2

Duett vom geräucherten Felchen und der  
Forelle auf Zitronencreme  
mit frischem winterlichem Salat

\*\*\*

Würzige Süßkartoffelsuppe

\*\*\*

Wildschwein Medaillons  
auf Madeirasoße  
mit Rahmwirsing und Serviettenknödeln

\*\*\*

Hausgemachte Quittentarte  
mit Sharon-Kompott

53,50 € pro Person

Bitte senden Sie uns die Auswahl der Anzahl an Hauptgängen bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung zu, um einen reibungslosen Serviceablauf ermöglichen zu können.

*Vier Jahreszeiten Menüs*  
*Winter*

Wintermenü 1

Carpaccio vom Kalb an Bianco-Dressing  
mit Ruccola und Grana Padano

\*\*\*

Karotten-Ingwercremesuppe  
mit Linsen und Mango-Chutney

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit pochiertem Lauch  
und Thymian-Rosmarin-Polenta-Ecken

oder

Gebratenes Seeteufelfilet  
an Pommery-Senfsoße  
mit lila Brokkoli und Perlgraupen-Risotto

\*\*\*

Schwarzwälder Brownie mit Vanillecreme

47,50 € pro Person

Wintermenü 2

Flusskrebssalat  
mit Gelbe-Peperoni-Zitronen-Dressing

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe

\*\*\*

Duett vom Kalb (Rücken und Haxe)  
mit Silberzwiebelsoße,  
Sesam-Ingwer-Grünkohl und Pastinakenpüree

oder

Filet vom Kabeljau  
auf Bohnen-Chorizo-Eintopf

\*\*\*

Panna-Cotta  
von Kokos und weißer Schokolade  
auf Blutorangensalat

49,50 € pro Person

Bitte senden Sie uns die Auswahl der Anzahl an Hauptgängen bis spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung zu, um einen reibungslosen Serviceablauf ermöglichen zu können.

*Vier Jahreszeiten Buffets  
Frühling*

*Frühlingsbuffet 1*  
ab 25 Personen

Endivien-Waldorfsalat mit gebratener Wachtelbrust und Portwein-Reduktion  
Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Terrine vom Atlantikfisch mit grüner Soße  
Salatbuffet

\*\*\*

Frühlings-Gemüsesuppe mit Croutons

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet auf Morchel-Rahmsoße  
mit Frühlings-Gemüsebouquet und Kartoffelgratin  
Filet vom St. Petersfisch auf Currysoße mit Ingwer-Chinakohl und Kokosreis  
Auberginen- und Süßkartoffel-Curry

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

46,50 € pro Person

Frühlingsbuffet 2

ab 25 Personen

Kaninchen-Terrine mit Bärlauch umwickelt dazu, Thymian-Zitronensoße und Frühlingsalat  
Marinierter Schafskäse an Frühlingsalat  
Pastete gefüllt mit Shrimps-Cocktail  
Salatbuffet

\*\*\*

Paprikacremesuppe

\*\*\*

Gebratener Lammrücken auf Rhabarbersoße  
mit Romanesco und Basilikumpesto, dazu Kartoffelpüree  
Filet vom Zander auf Riesling-Soße mit Sonnenblumenkernen, Thai-Spargel und Maisplätzchen  
Gerollter Spinatpfannkuchen in Käsesoße

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

52,00 € pro Person

*Vier Jahreszeiten Buffets*  
*Sommer*

*Sommerbuffet 1*  
ab 25 Personen

Riesengarnelen im Kartoffelmantel auf Ananas-Carpaccio mit Kapuziner-Salatbouquet  
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer-Orangensoße  
Gegrillter Ziegenkäse mit Mango-Chutney  
Salatbuffet

\*\*\*\*

Erbсенcremsuppe mit Minz-Gremolata (heiß oder kalt)

\*\*\*\*

In Rosmarin und Thymian gebratene Maispoulardenbrust auf Sesamsoße  
mit Soja Pak-Choi und Mie-Nudeln (asiatische Weizennudeln)  
In Zitronen-Olivenöl gebratenes Lachsforellenfilet  
mit Paprikagemüse und frischen Nudeln  
Hausgemachter Gemüsestrudel in würziger Tomatensoße

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

45,50 € pro Person

Sommerbuffet 2

ab 25 Personen

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren  
Hausgebeizter Lachs mit Pommery-Senf-Honigsoße  
Mini-Tartelettes mit Zwiebel-Marmelade und Fetakäse gefüllt  
Salatbuffet

\*\*\*\*

Gurken-Kaltschale

\*\*\*

Am Stück gebratener Rinderrücken auf Rotweinsauce mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin  
Filet vom Wolfsbarsch auf Zitronengras-Soße  
mit geschmorten Bataviaherzen und Mandel-Quinoa  
Grünes Gemüse-Thai-Curry mit Basmati-Reis

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

48,00 € pro Person

*Vier Jahreszeiten Buffet  
Herbst*

*Herbstbuffet 1*  
ab 25 Personen

Hausgemachte Rehterrine mit Sauce Cumberland und Feldsalat  
Räucherfisch-Mousse mit getoastetem Ciabatta  
Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich  
Salatbuffet

\*\*\*\*

Kürbiscremsuppe mit Kernen und Kernöl

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust in Grenadinesoße  
mit Schwarzwurzelgemüse und hausgemachten Schupfnudeln  
Filets von der Dorade in Tomaten-Butter mit geschmortem Fenchel und Kräuter-Couscous  
Feine Nudeln mit Waldpilz-Rahmsoße

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

51,00 € pro Person



## Herbstbuffet 2

ab 25 Personen

Duett vom geräucherten Felchen und der Forelle mit Zitronencreme  
Galantine vom Perlhuhn mit Sauce Cumberland  
Grösteter Kürbissalat mit Kernen und Ziegenkäse  
Salatbuffet

\*\*\*

Würzige Süßkartoffelsuppe

\*\*\*

Wildschwein Medaillons auf Madeirasoße mit Rahmwirsing und Serviettenknödeln  
Filets vom Fenchel in Mandel-Tomaten-Butter mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

54,50 € pro Person





## *Vier Jahreszeiten Buffet Winter*

### Winterbuffet 1

ab 25 Personen

Carpaccio vom Kalb an Bianco-Dressing mit Ruccola und Grana Padano  
Räucherfischplatte mit Senf-Dillsauce  
Mit Preiselbeeren und Schafskäse gefüllter Pfannkuchen  
Salatbuffet

\*\*\*

Karotten-Ingwercremesuppe mit Linsen und Mango-Chutney

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen mit pochiertem Lauch und Thymian-Rosmarin-Polenta-Ecken  
Gebratenes Seeteufelfilet an Pomery-Senfsoße mit lila Brokkoli und Perlgrauen-Risotto  
Winter-Tajine mit Kirchererbsen

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

49,50 € pro Person

Winterbuffet 2

ab 25 Personen

Flusskrebssalat mit Gelbe-Peperoni-Zitronen-Dressing  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Curry-Geflügel-Cocktail  
Ricotta- und Spinat-Frittata  
Salatbuffet

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe

\*\*\*

Duett vom Kalb (Rücken und Haxe) mit Silberzwiebelsoße, Sesam-Ingwer-Grünkohl  
und Pastinakenpüree  
Filet vom Kabeljau auf Bohnen-Chorizo-Eintopf  
Aubergine Parmigiana

\*\*\*

Saisonales Dessertbuffet

52,50 € pro Person

## *Eine kleine saisonale Auswahl*

### Spargelzeit...

*(ca. Ende April bis Johannistag)*

Hausgebeizter Lachs  
an grünem und weißem Stangenspargel-Salat  
mit Meerrettichsoße und frischer Kresse

\*\*\*\*\*

Marinierter Stangenspargel  
mit Scheiben von luftgetrocknetem Schinken

\*\*\*\*\*

Spargelcremesuppe  
mit Spitzen vom grünen Spargel

\*\*\*\*\*

Medium gebratenes Kalbsrückensteak  
mit deutschem Stangenspargel,  
Neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Gebratenes Lachsfiletsteak  
auf Ragout vom grünen und weißen Spargel  
mit Neuen Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Tagliatelle mit zweierlei Spargel,  
Cocktailtomaten, frischem Rucola  
und Grana Padano

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Spargel-Honigeis  
mit frischen Erdbeeren

### Pfifferlingszeit...

*(ca. Ende Juli bis Ende September)*

Sülze von Pfifferlingen  
an Chutney von roten Zwiebeln und Tomaten  
mit kleinem Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Reichenauer Salatteller  
mit Pfifferlingen in Kräuterbutter gebraten

\*\*\*\*\*

Cremsuppe von Pfifferlingen  
mit Schwarzbrot-Croutons

\*\*\*\*\*

Pfifferlingsragout  
im feinen Nudelnest

\*\*\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinefilet  
auf Pfifferlingrahmsoße  
mit Gemüse der Saison und Kartoffel-Gratin

\*\*\*\*\*

Kross gebratenes Zanderfilet  
mit Pfifferlingragout  
und Petersilienkartoffeln

Die Preise sind Saison- und Lieferbedingt



Für Ihre Beratung  
steht Ihnen unser Team des Parkhotel St. Leonhard  
sehr gerne zur Verfügung.

**Ihr Bankett- und Veranstaltungsbüro**

+49 7551 / 808 - 530 oder -526 oder -590  
veranstaltung@parkhotel-sankt-leonhard.de

**Ihre Rezeption**

+49 7551 / 808-100  
info@parkhotel-sankt-leonhard.de

