

Menüs & Buffets

2017/2018

-Änderungen vorbehalten-

Liebe Gäste,

schön, dass Sie sich
das Parkhotel St. Leonhard
als Ihren Gastgeber für Ihre nächste Feierlichkeit
vorstellen können.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen,
wie Ihr Menü oder Buffet aussehen kann.

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

Wir sind Ihnen gerne behilflich, Kontakte zu Schiffs-Eignern, Musikkapellen,
DJ's, Alleinunterhaltern, Fotografen, Floristen und Konditoren herzustellen.

Änderungen in der Menüfolge bedingt durch
unvorhersehbare Lieferschwierigkeiten behalten wir uns vor.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung,
auch in einem persönlichen Gespräch, um Sie kompetent zu beraten.

Für Ihre Hochzeitsfeier werden wir gerne auf Ihren Wunsch
unsere ausgewiesenen Suppen gegen die klassische Hochzeitssuppe ersetzen.



Nora Cassens & Karen Hartmann & Valerie Grüb
Veranstaltungsabteilung

PARKHOTEL ST. LEONHARD Veranstaltungsabteilung Obere-St.-Leonhard-Straße 71 88662 Überlingen	Tel: +49 (0) 7551 / 808-100 (Durchwahl -530/ -526) Fax: +49 (0) 7551 / 808-531 (Durchwahl -995) e-mail: veranstaltung@parkhotel-sankt-leonhard.de internet: www.parkhotel-st-leonhard.de
---	--

Herzlich Willkommen

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 – weiß oder rosé Weingut Manfred und Robert Aufricht	0,75 l	26,00 €
Secco – weiß oder rosé Weingut Kress	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 €

Alkoholfreie Getränke

Apfel-, Orangen- oder Multivitaminensaft	1,00 l	8,00 €
Teinach Mineralwasser (medium oder still)	0,75 l	5,20 €

Canapes

Tomaten-Gaspacho 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
Fleisbällchen 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 Rotweinsoße
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 pochierem 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 Frühlingssalat
Marinierter Schafskäse an Frühlingssalat
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

Erbsencremsuppe 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 Medallions 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-Dillsoße
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

Gebrautes 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

Cremesuppe 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 Lieferbeding