



Zehnkeller

I P H O F E N

ROMANTIK HOTEL
WEINGUT



MENÜVORSCHLÄGE

2019

MENÜ 1

Süppchen vom Zwiebellauch

* * *

Gebratener Kalbstafelspitz im eigenen Saft
mit Frühlingsgemüsen und Kartoffelstampf

* * *

Limettenschmand mit Erdbeersalat

€ 32,50

MENÜ 2

Klares Ochsenschwanzsüppchen

* * *

Risotto von weißem und grünem Spargel

* * *

Lammrücken unter der Olivenkruste
mit gebratenem Frühlingslauch und Tomaten-Polenta

* * *

Gebrannte Vanille-Crème
mit Kaffee-Eis und Ragoût von Zitrusfrüchten

€ 58,00

MENÜ 3

Carpaccio von weißem und grünem Spargel
mit gebratenen Salzwassergarnelen

* * *

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Limettenbröseln und Crème-Spargel

* * *

Kalbsrücken mit gegrilltem grünen Spargel,
Granatapfel-Hollandaise und kleinen Kartoffeln

* * *

Variation vom Rhabarber

€ 65,50

MENÜ 4

Schaumsuppe vom Silvaner Iphöfer Julius-Echter-Berg

* * *

Brust von der Maispoularde an Kaffir-Limetten-Soße
mit Gemüse-Zartweizen-Risotto

* * *

Lauwarmes Eierlikörtörtchen
mit Ragoût und Sorbet von der Sauerkirsche

€ 32,50

MENÜ 5

Kross gebratenes Zanderfilet mit Granatapfelkernen
und mariniertem weißen Rettich

* * *

Klares Süppchen
vom Schwarzfederhuhn mit Kräuterroulade

* * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Tomaten-Oliven-Kompott, gebratenen Artischocken und Parmesan-Polenta

* * *

Beeren-Kaltschale mit Sauerrahmeis

€ 61,00

MENÜ 6

Gegrillte Salzwassergarnelen
mit Safran-Spitzkohl und Ananas-Vinaigrette

* * *

Bandnudeln in Trüffelrahm mit Parmesan

* * *

Rosa gebratene Entenbrust unter der Orangenkruste
mit gegrilltem Rosenkohl und Kartoffelplätzchen

* * *

Mousse von der Kayambe Noir-Schokolade
und Grand-Marnier-Parfait mit Gewürzorange

€ 62,50

MENÜ 7

Entenleberparfait mit gerösteten Macadamia-Bröseln,
Calvados-Apfelragoût und kleinem Feldsalat

* * *

Schaumsüppchen von der Esskastanie

* * *

Filet vom Weiderind
mit Morchelsoße, Champagner-Rahmkraut und Schupfnudeln

* * *

Waldhonig-Parfait mit Thymian und karamellisiertem Ananas-Confit

€ 63,50

MENÜ 8

Consommé vom Weiderind mit Kräuter-Pilzklößchen

* * *

Kürbis-Risotto mit gebratenem Zanderfilet

* * *

Rehrücken unter der Pistazien-Honig-Haube
mit Rosenkohlblättern und Nußbutter-Sellerie-Püree

* * *

Ragoût und Sorbet vom Winterapfel mit Vanillesoße und Butterstreusel

€ 65,50

MENÜ 9

Leberknödelsuppe

* * *

Kalbshaxe an Braunbiersoße mit Speck-Spitzkohl
und geschmelztem Kartoffelkloß

* * *

Birnen-Ofenschlupfer mit Karamellsoße und Vanilleeis

€ 36,50

MENÜ 10

„Blaue Zipfel-Suppe“

* * *

Gebeiztes Schweinebäckchen in Apfel-Meerrettich-Soße
mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock

* * *

Mousse vom Blaumohn
mit Ragoût von der fränkischen Hauszwetschge

€ 35,00

Liebe Gäste,

bitte beachten Sie, dass einige Menübestandteile saisonalen Schwankungen unterliegen können und diese somit unter Umständen nicht verfügbar sind.

Gerne können Sie Ihre individuellen Wünsche mit uns persönlich besprechen.



Geschäftsbedingungen für Bankettveranstaltungen

1.

Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, die separat vom normalen Geschäftsbereich in allen für geschlossene Veranstaltungen vorgesehenen Räumlichkeiten stattfinden.

2.

Ab 15 Personen ist kein à la carte Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes Menü.

3.

Bei der Anzahl der Menüs, die wir in Rechnung stellen, gehen wir bei Mittagessen von der Personenzahl aus, die uns am Vorabend des Veranstaltungstages bis spätestens 22.00 Uhr und bei Abendessen am Morgen desselben Tages bis spätestens 10.00 Uhr als definitive Teilnehmerzahl angegeben wird.

4.

Unsere Preise gelten für den Fall, dass die Veranstaltung innerhalb der normalen Öffnungszeiten der Küche abgewickelt werden kann.

5.

Bei Veranstaltungen, die sich über 01.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag für unsere Mitarbeiter in Höhe von € 50,00 pro angefangener Stunde.

6.

Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen.

7.

Nebenleistungen wie Dekorationen und Blumengestecke werden extra berechnet.

8.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

9.

Unsere Rechnungen sind zahlbar rein netto innerhalb 14 Tagen. Bei Veranstaltungen größeren Ausmaßes werden Kreditkarten nicht akzeptiert. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns die Berechnung von Verzugszinsen in Höhe von 1% pro Monat vor.

10.

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.

11.

Im Falle kurzfristiger Stornierung einer Veranstaltung behalten wir uns die Berechnung von Bereitstellungskosten vor, bzw. berechnen den entgangenen Betriebsgewinn aus den geplanten Lieferungen und Leistungen.

Zehntkeller
IPHOFEN