

Rehmkeller

I P H O F E N

HOTEL & WEINGUT

ROMANTIK HOTEL



MENÜVORSCHLÄGE

2018



Sehr verehrte Damen, sehr geehrte Herren,

nachfolgend finden Sie unsere Menüvorschläge für besondere Anlässe und größere Gesellschaften.

Wie Sie sehen, haben wir diese nach Marktlage und Jahreszeit zusammengestellt.

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Menügänge im jeweiligen Jahresabschnitt untereinander tauschen oder ergänzen.

Um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden und uns Ihre Wahl bis spätestens eine Woche vor Veranstaltungstermin mitzuteilen.

Gerne erstellen wir aber auch mit unserem Küchenchef, Fabian Saam, ein Menü ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Zur Detailabsprache und Weinberatung stehen Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Rezeption gerne nach telefonischer Vereinbarung zur Verfügung.

Wir würden uns sehr freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

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

* * *

Lauwarmer Rhabarberschlupfer
mit Vanilleeis und Erdbeerragoût

€ 65,50

MENÜ 4

Weißer Tomatensuppe

* * *

Geschmorte Lammkeule
mit Ofengemüse und Rosmarin-Kartoffeln

* * *

Crème und Rahmeis vom fränkischen Tresterbrand mit Traubensalat

€ 36,00

MENÜ 5

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 6

Irischer Wildlachs aus der Currybeize mit Tomatensalsa und Pflücksalat

* * *

Cassoulet von Kalbsbries und Morchel mit gebackener Kalbskopfpraline

* * *

Filet und geschmorter Schaufelbug vom Rind mit roter Pfeffer-Zwiebel-Marmelade,
grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen

* * *

Praline von Zartbitterschokolade mit Calamansi-Sorbet und Joghurtspiegel

€ 68,50

MENÜ 7

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 soufflierter Polentaschnitte

* * *

Beeren-Kaltschale mit Sauerrahmeis

€ 59,50

Juni bis September

SOMMER

MENÜ 8

Schaumsüppchen von der Esskastanie

* * *

Gebeiztes Schweinebäckchen
mit Champagner-Linsen und Löffelspatzen

* * *

Fränkische Apfelschnitte mit Vanillesoße und Walnusseis

€ 35,50

MENÜ 9

Carpaccio vom schwarzen Rettich
mit gebratenem Bachsaiblingsfilet und Senf-Eis

* * *

Bandnudeln mit Burgunder-Trüffel

* * *

Rosa gebratene Entenbrust unter der Orangenkruste
mit gegrilltem Rosenkohl und Kartoffelplätzchen

* * *

Waldhonigparfait mit Thymian
und karamellisiertem Ananas-Confit

€ 62,00

MENÜ 10

Entenleberparfait mit gerösteten Macadamiabröseln,
Calvados-Apfelragoût und kleinem Feldsalat

* * *

Consommé von getrockneten Steinpilzen unter der Blätterteighaube

* * *

Rücken vom Steigerwälder Rehbock mit Pfeffer-Aromen, gebackenem Rehkompott,
Wirsinggemüse und gebratenem Semmelknödel

* * *

Weißes Schokoladenparfait mit Espresso-Sabayon und
Mousse von der Zartbitterschokolade mit eingelegten Zwergorangen

€ 62,50

MENÜ 11

Meerrettichsuppe

* * *

Geschmorte Rinderschulter in Spätburgunder
mit Gemüse der Jahreszeit und Kartoffelkloß

* * *

Weinschaumcrème mit marinierten Trauben

€ 32,50

MENÜ 12

Leberknödelsuppe

* * *

Kalbshaxe an Braunbiersoße
mit Speck-Spitzkohl und geschmelztem Kartoffelkloß

* * *

Mousse vom Blaumohn
mit Ragoût von der fränkischen Hauszetschge

€ 36,00

MENÜ 13

Cappuccino von der Hüttenheimer Freilandpoularde

* * *

Zander mit gebratener Schwarzwurst auf Balsamico-Linsen

* * *

Filet vom Weiderind mit gebackener Ochsenschwanzkrustel,
roter Zwiebelmarmelade, Wirsing und Schupfnudeln

* * *

Karthäuser Klöße mit Vanillesoße und geistem Weinschaum

€ 61,50

MENÜ 14

„Blaue Zipfel-Suppe“

* * *

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

* * *

Birnen-Ofenschlupfer auf Fruchtspiegel mit Vanilleeis

€ 34,50

MENÜ 15

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speckkrusteln

* * *

Bauernente im eigenen Saft mit Blaukraut
und geschmelztem Kartoffelkloß

* * *

Ragoût und Sorbet vom Winterapfel

€ 44,50

MENÜ 16

Petersilienwurzelsuppe mit gebackener Ochsenchwanzpraline

* * *

Perlhuhnbrust mit gegrillter Salzwassergarnele,
Spitzkohlgemüse und Thymian-Kartoffeln

* * *

Quittenstrudel im Glas

€ 38,50

MENÜ 17

Rote Bete-Ravioli in Mohnbutter mit gebratenem Bachsaibling

* * *

Auszug vom Steigerwälder Rehbock mit Pistazienklößchen

* * *

Filet vom Weiderind auf Gemüse-Champagner-Linsen
mit weißer Pfeffersauce und geräucherter Kartoffelmousseline

* * *

Mousse und Praline von der Zartbitterschokolade,
Grand Marnier-Parfait und Gewürzorange

€ 65,50

MENÜ 18

Salzwassergarnele mit Spitzkohl und Ananas-Vinaigrette

* * *

Gebackene Blutwurst mit Trüffelschaum und Kartoffelpüree

* * *

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

* * *

Weißes Schokoladenmousse mit Zitronenthymian und Honig,
gebackenem Schokoladenbonbon, Vanillebutter und Orangenfilets

€ 71,00

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 Blumen- gestecke 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
I P H O F E N

D-97346 Iphofen
Bahnhofstraße 12
Tel. +49 (0) 93 23-8 44-0
Fax +49 (0) 93 23-8 44-123
info@zehntkeller.de


ROMANTIK
HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

www.zehntkeller.de