



Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen heißen und hoffen, dass Sie heute und auch bei Ihren zukünftigen Besuchen einen angenehmen Aufenthalt genießen. Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen unsere Menüvorschläge aufgestellt. Sie haben die Möglichkeit zwischen den Menüangeboten zu variieren, indem Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen.



Wir hoffen, Ihren Wünschen zu entsprechen und stehen Ihnen bei weiteren Fragen gern zur Verfügung!

Ihr Hotel Berghof in Apelern
Familie Stratoff



www.MeinSteakhouse.de

Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten

Menü-/ Büffetvorschläge 2011

Menü 1

Maritime Fischsuppe
mit Einlage

Kalbsröllchen „Saltimbocca“ in feiner
Salbeirahmsauce
an Pappardelle

Apfel-Calvadosparfait
mit frischen Früchten
18,50 € p.P.

Menü 2

Kraftbrühe von der Fleischtomate
mit Kalbfleischklößchen und Lauchstreifen

Kalbsrahmgulasch an Gemüsereis

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Vanillesauce
14,50 € p.P.

Menü 3

Italienische Gemüsesuppe
mit Parmesan und Knoblauchbrot

Gegrillte Putenmedaillons
in feiner Paprikasauce
mit Pappardelle, Brokkoli-und Romanescoröschen in
Mandelbutter

Crema di caramel
Italienische Caramelcreme
mit frischen Früchten
16,50 € p.P.



Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten

www.MeinSteakhouse.de

Menü-/ Büffetvorschläge 2011

Menü 4

Carpaccio vom Marlin, Lachs und Butterfisch
mit Tomatenvinaigrette mariniert

Tournedos vom Rind
auf feinen Stovpilzen, Kartoffelgratin

Lasagne von Nougat und Marzipan
28,50 € p.P.

Menü 5

Caesarsalat
mit Parmesanspänen

Consommé von Steinpilzen
mit gehobelten Champignonköpfen

Klassischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Mangocreme mit feiner Schokoladensauce
20,50 € p.P.

Menü 6

Carpaccio vom Rind mit Balsamico mariniert
Und Grana Padano

Basilikumschaumsüppchen
mit getrockneten Tomaten

Osso buco in Merlot geschmort
mit Karottenbündchen und Penne

Geeiste Joghurtcreme mit Limonen
22,50 € p.P.



Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten

www.MeinSteakhouse.de

Menü-/ Büffetvorschläge 2011

Menü 7

Schaumsüppchen von der Nordseegarnele
mit Krabben als Einlage

Buttermakrele mit Sauce Hollandaise überbacken
auf Blattspinat serviert

Gebatene Entenbrust an Ratatouillegemüse,
serviert mit feinem Kartoffelgratin

Walnuss-Krokantparfait mit frischen Früchten
21,50 € p.P.

Menü 8

Passierte Kartoffelsuppe
mit Knoblauchcrôtons

Pappardelle in Sahnesauce mit gebratenen
Speckstreifen und Medaillons vom Schweinefilet

Apfelstrudel mit Staubzucker und Vanillesauce
12,50 € p.P.

Menü 9

Rotes Cocos-Currysüppchen mit Hähnchenfleisch

Thai Wok

Würziges Thaim Gemüse mit Rindfleischstreifen in
süß-sauerer Sauce Basmatireis

Süßer Crêpe in feiner Orangen-Caramelsauce,
serviert mit Joghurteiscreme

13,50 € p.P.

Menü 10

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Rindergeschnetzeltes Stroganoff
mit buntem Gemüse vom Markt und Butterspätzle

Mousse au chocolat an Beerenfrüchte
14,50 € p.P.



Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten

www.MeinSteakhouse.de

Menü-/ Büffetvorschläge 2011

Suppen

Tomatencremesuppe mit Lachsstreifen und Mozzarella	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe	4,00 €
Gulaschsuppe	4,00 €
Hochzeitsuppe	4,00 €
Hummersuppe mit Sahne	4,50 €
Broccoli Cremesuppe	4,00 €

Vorspeisen

Reibekuchen mit frischen Champignons a la crème und geräuchertem Lachs mit Honig-Senfsauce	7,50 €
Blätterteigpastete mit Hühnerfrikassee	5,50 €

Hauptgänge

Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelklösse	10,5 €
Lachsfilet in Weinrahmsauce mit Garnelen, Reis-Gemüsemischung mit Wildreis und kleinem Salat	13,5 €
Wildschweinbraten Berghof mit Rotkohl, Semmelknödel und Preiselbeerbirne	12,50 €
Gemischter Braten vom Schwein und Rind (ab 20 Personen) mit Sauerkraut, Rotkraut, Kartoffeln und Kartoffelklößen	16,50 €
Rindsroulade gefüllt mit frischen Zwiebeln, Bauchspeck und Gurkenstreifen, mit Rotkohl und Kartoffeln	11,50 €
Ungarischer Gulasch mit Bandnudeln und kleinem Salat	10,50 €
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Kalbfleisch in einer mit Rahm und Crème fraîche abgerundeten Sauce, abgeschmeckt mit Weißwein. Als Beilage servieren wir Ihnen Kartoffelrösti und einen kleinen Salat	12,50 €



Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten

www.MeinSteakhouse.de

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis 3,00 €

Apfelspalten in Calvados- Caramelsauce 4,50 €

Warmer Brownie mit Vanilleeis und Sahne 3,50 €

Mouse au Chocolate mit Obstgarnierung und einer Fruchtsauce 4,50 €

Crêpe in Orangensauce
mit cremiges Bourbon- Vanille Eis und mit Sahne
verfeinert 5,50 €

Kuchen / Snacks / Eis

Käseigel Stk. 7,50 €

Canapes Belegt mit Lachs/ Schinken/ Camembert
Stk. 2,70 €

½ Belegte Brötchen belegt mit Salami / Käse/
Schinken/ Lachs Stk. 2,10 €

Eisbombe mit frischen Früchten und Fontäne
p. P. 3,50 €

Erdbeerkuchen Stk. 2,10 €

Apfelkuchen Stk. 2,10 €

Donauwelle Stk. 2,10 €

Mohnkuchen Stk. 2,10 €

Falls Sie es wünschen können Sie gerne Ihren eigenen Kuchen mitbringen, dafür müssen wir jedoch einen Serviceaufschlag von 0,50 € pro Person berechnen!



www.MeinSteakhouse.de

Buffet "Berghof"

Tomatencremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit Champignons a la creme

Kartoffelrösti und Gemüse der Saison

Lachsfilets mit Reis in Kräutersauce,

Kalte Speisen:

Gemischte Melonenschiffchen mit Parmaschinken,

Cocktail von Meeresfrüchten

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,

Makrelen, Hummer, Flusskrebse

Forellenfilets

Medaillons vom Rind, Schwein, Kalb

mit Lebercreme und Früchten

Salate:

Griechischer Bauernsalat,

Waldorfsalat, Geflügelsalat,

Tomaten- Mozzarellasalat mit Basilikum

Frischer Salatpunsch mit drei Dressings zur Wahl

Käse, Saucen und Brot

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben

und Käseigel

Vinaigrette, Cocktailsauce, Remoulade, Senf,

Sahnemeerrettich, Buttervariationen

Verschiedene Brotsorten,

Laugengebäck, Brötchenauswahl

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu

Helles- Mouse an einer Fruchtsauce,

Erdbeer- Kiwi- Salat

Petit fours

pro Person € 49,50 inkl. Sektempfang ab 20 Personen



www.MeinSteakhouse.de

Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten

Buffet „Deluxe“

Rinderkraftbrühe mit Einlage oder
Brokkolicremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Galiamelonen mit rohem Schinken,

Cocktail von Garnelen

Forellenfilets, Räucherlachs, Pfeffermakrelen,
Sprotten,

Medaillons vom Rind und Schwein,
mit Lebercreme und Früchten
Salate:

Nudelsalat, Bohnensalat,

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Frischer Salatpunsch mit drei Dressings zur Wahl
Warme Speisen:

Braten vom Rind in Waldpilzsauce,

Kroketten und Gemüse der Saison

Seelachsfilets mit Wildreis in Butter,
Käse, Saucen und Brot

Käseauswahl mit Weintrauben, Butter

Verschiedene Brotsorten,
Laugengebäck, Brötchenauswahl
Vinaigrette, Cocktailsauce, Remoulade, Senf,
Sahnemeerrettich

Gelbe Grütze mit Vanillesauce,

Mouse au chocolate mit einer Fruchtsauce,

Frischer Obstsalat

Pro Person € 29,50 ab 15 Personen



www.MeinSteakhouse.de

Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten

Buffet „Berliner Art“

Erbensuppe mit Würstchen

Schweinebraten in Sauce

Bratkartoffeln und Pariser Karotten

Kleine Seelachsfilet mit Reis in Butter

Honigmelonenschiffchen mit rohem Schinken

Shrimpscocktail

Rollmöpfe, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Makrelen, Sprotten

Berliner Buletten mit Senf

Salate:

Kartoffelsalat, Karottensalat

Soleier im Kressenest

Gurkensalat, Krautsalat, Schlesische Gurken

Frischer Salatpunsch mit zwei Dressings zur Wahl
Käse, Saucen und Brot

Nationale Käseauswahl mit Weintrauben,
Vinaigrette, Remoulade, Senf,
Sahnemeerrettich, Butter

Verschiedene Brotsorten,
Brötchenauswahl

Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce,

Götterspeise mit Vanillesauce

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Pro Person 18,00 € ab 15 Personen



www.MeinSteakhouse.de

Hotel Berghof



Lounge ~ Bar ~ Biergarten