

Das Ganymed-Wunschmenü

Hier finden Sie alle Suppen, Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, die wir Ihnen neben unseren Standardmenüs für Ihre Veranstaltung anbieten können.

Übertragen Sie einfach die lfd. Nummer in unser Anforderungsblatt- wir kalkulieren Ihnen, abhängig von der Gästeanzahl, Ihre Zusammenstellung des Wunschmenüs und senden Ihnen dieses Angebot binnen 48 Stunden zu. Als Orientierung finden Sie hinter jeder Speise die Preisklasse mit Sternen. Als Richtwert: Unsere Menüs kosten zwischen 25 bis 55 Euro, je nach Zutaten und Gängen. Die Speisezutaten werden extra für Sie geordert und die Gerichte sind größtenteils nicht auf unserer Standardkarte zu finden. Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl, dass dieses Angebot immer erst ab 10 Portionen pro Speise gilt! Und nun viel Vergnügen bei der Auswahl.

Unsere Wunschmenü-Suppen

(jeweils ab 10 Personen bestellbar)

Lfd. N°:

- S.1. Tomatenconsommé mit Markklößchen *
- S.2. Hummersüppchen mit Riesengarnele **
- S.3. Linsensüppchen, wahlweise mit gegrilltem Speck oder Havel-Zander *
- S.4. Consommé vom Weideochsen mit Raviolis *
- S.5. Fischsuppe „Ganymed“ aus frischen franz. Meeresfischen, mit Croûtons und Rouille*
- S.6. Bouillabaisse mit Edelfischen ***
- S.7. Zwiebelgratinée traditionell *
- S.8. Maronensüppchen mit Bajonner¹ Schinken **
- S.9. Grünes Erbsensüppchen mit Zitronenmelisse*

Unsere Wunschmenü-Vorspeisen

(jeweils ab 10 Personen bestellbar)

Lfd. N°:

- V.11. Froschschenkel provincial *
- V.12. Kabeljaubrandade und Jacobsmuschel***
- V.13. gebratene Wachtel an Pflaumenchutney ***
- V.14. Burgunderschnecken mit Knoblauch-Kräuterbutter *
- V.15. Steak Tartare mit Pommes Pont Neuf, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten und Ei (am Gast vorbereitet)***
- V.16. Gemischte Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse**

¹ Schinken aus dem franz. Baskenland

Unsere Wunschmenü-Hauptspeisen

(jeweils ab 10 Personen bestellbar)

Neben unseren Hausweinen Cabernet Sauvignon (N° 8) und Chardonnay (N° 15) aus dem Hause Patriarche empfehlen wir die an den Speisen angegebenen Weine.

Lfd. N°:

- H.18. Loup de Mer mit Gnocchis, wahlweise mit Zucchini-ragout oder Safran-Gemüse^{***}
(hierzu passend: Wein N° 12 und N° 14)
- H.19. Doradenfilet auf Blattspinat und La Ratte² ** (hierzu passend: Wein N° 11)
- H.20. Havelzander auf Rahmkraut und Kartoffelpüree **
(hierzu passend: Wein N° 9 und N° 11)
- H.21. Lachs mit Schmorgurken und Reistimbale ** (hierzu passend: Wein N° 9 und N° 12)
- H.22. Choucrouste³ de la mer mit Fisch^{**} (hierzu passend: Wein N° 12)
- H.23. Filet Mignon (Schweinefilet) mit Rote Beete-Kraut, wahlweise mit
Pommes Macaire oder Kartoffelpüree^{**} (hierzu passend: Wein N° 4 und N° 7)
- H.24. Lammkaree mit Artischocken provincial, wahlweise mit La Ratte² oder
Polenta^{***} (hierzu passend Wein N° 4 und N° 7)
- H.25. Rinderfilet (150 gr.) mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffel-Gratin^{**}
(hierzu passend: Wein N° 5 und N° 7)
- H.26. geschmorte Lammschulter mit Champions und Rucola-Kartoffelstampf^{f***}
(hierzu passend: Wein N° 1 und N° 6)
- H.27. geschmorte Kalbsbäckchen mit Sellerie und Petersilien-Kartoffel-
stampf^{f***}
(hierzu passend: Wein N° 1 und N° 4)
- H.28. Lammhaxe mit Ratatouille und Kartoffelpüree^{***}
(hierzu passend: Wein N° 4 und N° 5)
- H.29. Perlhuhn mit Zucchini-Paprikagemüse und Kartoffel-Möhren-Stampf^{**}
(hierzu passend: Wein N° 9 und N° 11)
- H.30. ½ franz. Ente mit Apfel, wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl und als Beilage
mit Klößen oder Salzkartoffeln^{**} (hierzu passend: Wein N° 6 und N° 12)
- H.31. ¼ franz. Gans, wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl und als Beilage mit
Klößen oder Salzkartoffeln und mit einem Deko-Marzipan-Apfel^{**}
(hierzu passend: Wein N° 2 und N° 7)

vegetarische Hauptgänge

- H.32. Gemüsestrudel mit gebackenem Ziegenkäse* ≠
(hierzu passend: Wein N° 10 und N° 13)
- H.33. Risotto provincial^{**} ≠ (hierzu passend: Wein N° 3 und N° 9)
- H.34. Pasta (Raviolis mit diversen Füllungen)^{**} ≠ (hierzu passend: Wein N° 1 und N° 11)
- H.35. Gemischte Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse^{**} ≠
(hierzu passend: Wein N° 10 und N° 13)

Hinweis: Als vegetarische Alternative zu anderen Hauptgängen Ihrer Gäste können die mit ≠ gekennzeichneten Speisen auch unter 10 Portionen geordert werden.

² kleine franz. Kartoffelsorte, festkochend

³ Sauerkraut Elsässer Art

Unsere Wunschmenü-Desserts

(jeweils ab 10 Personen bestellbar)

Lfd. N°:

- D.38. Pininenkerntarte mit Zitronensorbet**
- D.39. Apfeltarte mit Vanilleeis*
- D.40. gemischter Käse aus der Käsetheke***
- D.41. Valrhona-Schokoladen-Mousse, wahlweise schwarz oder weiß,
mit Beerenkompott**
- D.42. Schokoladenparfait mit marinierten Physales*
- D.43. Erdnussparfait*
- D.44. Grand Marnier Parfait **
- D.45. Birnen-Caramel-Törtchen **
- D.46. Schokoladen-Orangen-Törtchen **
- D.47. Safran-Crème brûlée ***
- D.48. Crème brûlée normal*
- D.49. Bûche de Noël (Schokoladen-Butter-Biskuitrolle) *

Stand 22/10/2009