

Sehr geehrter Gast!

Unsere Menü- und Büffetvorschläge sollen Ihnen lediglich als Anregung dienen. Sie sind nach den Jahreszeiten gestaltet und können auch zum Teil nur zu den angegebenen Zeitpunkten angeboten werden, da sie aus frischen, saisonalen Produkten zubereitet werden.

Selbstverständlich können Sie die Menübestandteile individuell untereinander tauschen, so es die Jahreszeit zulässt; und für Ihre eigenen Ideen stehen wir Ihnen natürlich jederzeit zur Verfügung.

Die Preise können nach Tagesangebot variieren und sich auch durch das Tauschen von Menübestandteilen ändern.

Um beste Qualität garantieren zu können, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir spezielle Menüs nur bei Veranstaltungen ab 15 Personen zubereiten können.

Menüvorschläge

Kartoffel-Lauchsuppe mit Kräutern und Croutons
Gefüllte Hähnchenbrust mit jungem Gemüse, Pilzsoße und bunten Nudeln
Weißes Mohnmousse auf Rhabarbersee
3 Gänge **€ 30,-**

Hausgebeizter Lachs mit Rösti auf einem Salatnest
Perlhuhnbrust mit Salbei gebraten auf Orangensoße
Frühlingsgemüse und Gnocchi
Apfelstrudel mit Vanilleeis
3 Gänge **€ 32,-**

Römersalat mit Mandeldressing und Croutons
Lammkotelette auf Paprikagemüse mit Kartoffelgratin
Honig-Mohnparfait auf Obstsalat
3 Gänge **€ 34,-**

Currycreme mit Hühnerfleisch
Kalbsfilet im Speckwickel auf Pilzrahm mit jungem Gemüse und Rösti
Apfel-Mandelpudding auf Beerensee
3 Gänge **€ 37,-**

Pfifferlingrahmsuppe
Lammcarré in Kräuterkruste mit Keniabohnen,
Blattspinat & Rosmarinkartoffeln
Weißes Schokoladenmousse mit Früchten
3 Gänge **€ 37,-**

Geeiste Gurken-Buttermilchsuppe mit Nordseekrabben
Maishähnchen mit Pak-Choi-Kohl oder Trauben-Lauchgemüse & Basmatireis
Panna Cotta im Erdbeerrand
3 Gänge **€ 37,50**

Rapunzelsalat mit Rotbarbenfilet und Pestodressing
Hirschrückenmedaillons auf Orangen-Karottengemüse
mit Kirschrotkohl & Kartoffelplätzchen
Hausgemachtes Mohnreis mit gedünsteten Cassisfeigen
3 Gänge **€ 39,50**

Provenzalische Fischsuppe
Feldsalat mit Tomaten-Parmesan-Crostini
Maishähnchenbrust auf Orangen-Karotten-Gemüse

Windmüller · Kirchweg 3 · 21720 Steinkirchen · Tel. 04142 / 8198-0 · Fax -20 · www.hotel-windmueller.de
Preise gültig bis 31.12.2009

dazu Kartoffelplätzchen
Dessertvariation
4 Gänge **€ 32,-**

Rucola mit Parmesan und Croutons
Klare Tomatenbouillon mit Griesnocken
Lammbraten mit Kräuterjus
Bohnen und Kartoffelgratin
Weißes Minzmousse auf Beerensoße
4 Gänge **€ 32,50**

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Kraftbrühe vom Galloway mit Pfannkuchenstreifen
Gefüllte Poulardenbrust auf Calvadossoße
mit buntem Gemüse & Pellkartoffeln
Hausgemachtes Quarkeis auf Blaubeer-Orangensalat
4 Gänge **€ 42,-**

Kaiserschoten-Cremesüppchen mit Perlhuhnstreifen
Blattsalate mit Windmüllerdressing
Rosa gebratene Entenbrust auf Maracuja-Karottengemüse &
Kartoffelplätzchen
Erdbeeren „Romanow“ mit grünem Pfeffer und Wodkasahne
4 Gänge **€ 42,-**

Crespelle mit Spinat und Graved Lachs
Kerbelrahmsüppchen mit Nordseekrabben
Sauerbraten vom Galloway mit Pflaumen, Wokgemüse und Kartoffelklößchen
Brombeeren und Mango auf Riesling-Sabayon
4 Gänge **€ 42,50**

Rucolasalat mit Parmesan, Pinienkernen und Croutons
Gaspacho, geeiste Tomatensuppe mit Parmaschinken
Bliedersdorfer Spargel, Altländer Katenschinken,
Sauce Hollandaise & Butter, dazu neue Kartoffeln
Crêpe Suzette mit frischen Erdbeeren
4 Gänge **€ 44,-**

Fischmedaillons auf roten Linsen mit Rucolasalat
Tomatenessenz mit Schnittlauch-Griesnocken
Lammrücken auf Minzjus mit jungem Gemüse & Kartoffelgratin
Rosmarineis auf heißen Pflaumen
4 Gänge **€ 45,50**

Rucolasalat mit Parmesan, Parmaschinkenstreifen & Croutons
Rote-Bete-Suppe mit Apfelspalten & Kräuterschmand
Steinbeißerfilet in Pinien-Kräuterkruste auf Blattspinat
Barbarie Entenbrust auf Orangensoße mit jungem Gemüse & Mandelbällchen
Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis in der Hippenblüte serviert
5 Gänge **€ 47,-**

Büffet „Altes Land“

Rinderbouillon mit Gemüse, Eierstich & Fleischklößchen

Bunte Salatschüssel mit Croutons & Windmüllersöße

Gemüse-Tomaten-Terrine

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Soße

Heringsfilet auf Apfel-Zwiebel-Schmand

Käseauswahl mit Früchtesenf

Brot & Butter, Partybrötchen

Krustenbraten mit Röstkartoffeln

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm

Tagliatelle al Pesto & Tomatenwürfel

Buntes Gemüse

Verschiedene gebratene Fischfilets (- des Tages) auf Blattspinat & Reis

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Altländer Apfelgrütze

Altländer Butterkuchen

Früchtecreme

€ 30,-

Windmüllers Paradieschen

Suppe nach Wahl und Jahreszeit

Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten, Champignons, Austernpilzen

Rucola mit Parmesan, Cherrytomaten & Balsamico-Vinaigrette

Tomate Mozzarella

Rinderfilet-Carpaccio auf Aioli und Parmesankäse

Mit Honig geräucherter Schweinerücken auf Melone

Graved Lachs, Crespelle vom Räucherlachs

Terrine von der Räucherforelle & vom Hummer

Käseauswahl auf dem Brett, Trauben, Grissini, Früchtesenf

Brot & Butter, Partysonne und Brötchen

Roastbeef warm

Schweinefilet im Ganzen

Ganzer pochiertes Lachs im Gemüsebett (30 Portionen)

Gebratenes Fischfilet auf Balsamico-Ratatouille

Feines Gemüse, Gemüse-Tagliatelle, Kartoffelgratin, Laugen-Semmel-Knödel,

Gebratene Waldzwerge in Rahm

Sumirati (fast ein Tiramisu)

Weißes Kaffee-Mousse mit Mandel-Kirsch-Kompott

Exotischer Obstsalat

Zweierlei Parfait mit Erdbeer-Basilikum-Sabayone

€ 40,50

Im „Paradieschen“ kümmert sich das Windmüllerteam noch intensiver um Ihr leibliches Wohl und das heißt: Vor Ort wird der Braten tranchiert, Scampi werden zubereitet, das Büffet gepflegt

Genießen ist (k)eine Kunst

Verschiedene Fingerfood

Provenzalische Fischsuppe mit Aioli

Pralinen von der Gänseleber im Schoko-Balsamico-Mantel

Vitello Tonnato

Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika, Karotten, Champignons, Austernpilzen

Geräucherte Entenbrust auf Walnuss- Orangen- Salat

mit Creme fraiche

Parmaschinken auf Melone

Sateh-Spieße von der Hähnchenbrust & vom Rind mit Erdnussmarinade

Carpaccio (vom Schwertfisch & Rind) mit Aioli und Rucola

Verschiedene Räucherfische mit Honig-Senf-Soße & Sahnemeerrettich

Terrine von Räucherforellen mit Hummer

Husumer Käsevariation, Trauben und Nüsse

Brot & Butter

Aufgeschnittenes zartes Rinderfilet

Kalbsragout mit Blätterteigpastete

Lammcarré mit Kenia-Bohnen

Scampipfanne mit Tomaten-Pesto-Gemüse

Kleine Spieße von Edelfischen in Rieslingsoße

Dazu:

Wokgemüse, Tagliatelle, Mallorquinische Kartoffeln,

Kartoffelgratin, Roter Reis

Joghurt- Limonen- Mousse

Kleine Fruchtspieße in Tempurateig

Amarettini-Mousse

Batida de Coco Tiramisu

Blutorangen-Parfait mit Blaubeersoße

Hausgebackenen Kuchen Ihrer Wahl

€ 50,50

Der Braten wird vor Ort tranchiert, Scampi werden frisch zubereitet und das Büffet gepflegt.

Deutsch-Mediterrane Schlemmerei

Tomatenconsommé mit Griesnocken & Basilikum

Antipasti von Auberginen, Zucchini, Champignons

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Geräucherte Hähnchenbrust auf Apfel-Lauch-Dip

Parmaschinken mit Melone

Geräucherte Fischauswahl mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Dill-Soße

Italienische Käseauswahl

Windmüller · Kirchweg 3 · 21720 Steinkirchen · Tel. 04142 / 8198-0 · Fax -20 · www.hotel-windmueller.de

Preise gültig bis 31.12.2009

Brot & Butter, Partybrötchen

Schweinefilet auf Calvados-Traubensoße

Bechamelkartoffeln

„Brasato“ in Rotwein geschmorter Rinderbraten mit feinem Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Gebackene Fischspieße mit Wokgemüse

Tagliatelle all' Oglia

Zweierlei Mousse au Chocolat

Frische Früchte

Stracciatella- Parfait mit Rumkirschen

€ 35,50