



Europäischer Hof

Hotel | Restaurant

Familie Mast

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

für die warme Jahreszeit

Menü 1 / 50,00 €

Apfel-Meerrettichschaumsuppe

Bunter Salat der Saison

mit gebratenen Steinchampignons

Gebratenes Rindersteak mit Cognacrahmsauce

Gemüse und Spätzle

Lebkuchenparfait auf Schokoladenschaum

mit Vanillesauce und Zwetschgenröster



Menü 2 / 53,00 €

Praline von Edelfischen

auf cremigem Rahmspinat und Rieslingsauce

Kartoffelrahmsüppchen mit Kracherle

Gebratene Sternanis-Entenbrust

auf Zuckerschoten-Glasnudelgemüse und fruchtigem Curryschaum

In Rotwein gegerter Mohn-Grießknödel

mit Vanillesauce und Mandel-Amaretto-Eis

Menü 3 / 55,00 €

Heißgeräucherte Lachsschnitte

an Feldsalat mit Kracherle und Champagner-Senf-Sauce

Lauchcremesuppe mit gebratener Wachtelbrust

Geschmorte Ochsenbäckchen (bei 80°C, 24 Stunden im Ofen)

mit Burgundersauce, Rotkohl und Kartoffelpüree

Passionsfruchtparfait im Schokoladenmantel

mit Himbeersauce



Menü 4 / 62,00 €

Dreierlei vom Nordlandlachs

mit Feldsalat und Saucen-Dialog

Petersilienschaumsuppe

mit gebackener Jakobsmuschel

Gebratener Loup de mer

mit Thymiangnocchi und Krustentierschaum

Mille feuille von Mascarpone

und Zwetschgen



Menü 5 / 61,00 €

Hausgemachte Perlhuhnterrine
am Salatbukett mit Apfelchutney

Wildkraftbrühe mit Maultäschle

Filet Duo von Rind und Schwein
mit zweierlei Saucen Gemüsearrangement und Spätzle

Crème brûlée
mit marinierten Waldbeeren und Vanilleeis



Menü 6 / 65,00 €

Gebratene Jakobsmuscheln
auf süß-saurem Gemüse mit Curryschaum

Kürbiscrèmesuppe
mit steirischem Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen

Rehnüsschen in Wildrahmsauce
mit Pfefferkirschen Mandelbroccoli, Pilzen und Spätzle

Dreierlei hausgemachte Sorbets



Ein Hinweis in eigener Sache

Selbstverständlich können Sie auch unsere Menüs ohne Vorspeise oder Suppe genießen - fragen Sie uns. Auch Beilagen oder einzelne Gänge können gerne ausgewechselt oder getauscht werden.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 12 Personen möglichst EIN GEMEINSAMES MENÜ servieren! Es können keine einzelnen, verschieden zusammengestellten Menüs an einer Veranstaltung gekocht werden. Gerne beraten wir Sie auch hier.

Um Unklarheiten oder Missverständnissen vorzubeugen:

Diese Menüvorschläge sind ausschließlich im Bankettbereich oder auf Vorbestellung (aufgrund der teilweise sehr aufwendigen Vorbereitung oder Zubereitung) möglich und NICHT im à la carte-Geschäft!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Allgemeines - gilt für die Überlassung von Hotelzimmern, Konferenz-, Tagungs- und Banketträume inklusive allen anstehenden Bewirtungen.

Gegenseitige Leistungen - Wir verpflichten uns, die von Ihnen bestellten und zugesagten Leistungen zu erbringen. Sie, als Veranstalter, verpflichten sich die für die Leistung vereinbarten Preise zu zahlen.

Bestellung - Um Ihren Wünschen gerecht werden zu können, bitten wir Sie uns diese bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen

Stornierung / Rücktritt - Bitte nach Möglichkeit größere Festlichkeiten schriftlich oder telefonisch weiterzugeben. Wir berechnen im Hotelbereich nur Zimmer (ohne Frühstück) oder Räume, welche nicht mehr belegt werden konnten. Dies auch nur bei KURZFRISTIGER Absage

Berechnungsgrundlage - Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bis 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung eine genaue Personenzahl benötigen. Dies ist sowohl in Ihrem, als auch in unserem Interesse. Die uns zuletzt genannte Zahl ist auch verbindlich für die Rechnungsstellung.

Wussten Sie eigentlich schon, dass....

...unser **Walnussbrot** und das **Speck-Zwiebelbrot** täglich frisch von unserer Küche gebacken ist und die Walnüsse aus dem eigenen Garten sind??

...wir unsere **Kartoffeln, Feldsalat und Kirschen** selbst anbauen und pflegen. Einer der Kirschenbäume steht direkt vor dem Haupteingang. So können wir den guten Geschmack unserer Produkte das ganze Jahr über beibehalten.

...**Blumen und Kräuter** auf Ihrem Teller in den Sommermonaten in unserem Garten oder auf dem eigenen Feld wachsen.

...alle unsere **Sorbets** selbst hergestellt sind und auch ohne Farbstoffe und Alkoholzugabe sehr lecker schmecken.

Probieren Sie es einfach aus!

Dies sind nur einige Produkte, auf die wir stolz sein dürfen und wir Sie darauf aufmerksam machen wollen.

Denn es ist gut zu wissen, was man im **Europäischen Hof in Königsbach** isst.

Familie Mast und Team