

Menüs für 10 bis 60 Personen

Menü 1

Tomatensuppe mit einem Schuss Gin
und Sahnehäubchen

Rumpsteak 250 g nach „Braumeister Art“ mit Dunkelbiersud
Bratkartoffeln und feiner Salatvariation

Birne „Helene“

32,80 Euro

Menü 2

Tomatensuppe mit einem Schuss Gin
und Sahnehäubchen

Rinderfiletsteak „Phantasie“ mit Grilltomate, Sauce Bearnaise, Champignons,
Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

Frischer Obstsalat mit Schlagsahne

38,50 Euro

Menüs für 10 bis 60 Personen

Menü 3

„Frommanns Hochzeitssuppe“
Klassische klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen,
Eierstich und Spargel

Jungschwein- und Rinderschmorbraten, feine Gemüseplatte mit Spargel,
Erbsen, Karotten, Prinzessbohnen, Blumenkohl,
Kartoffelkroketten und Heidekartoffeln

Gourmet-Eisbombe mit Schlagsahne
und Garnierung

25,80 Euro

Menü 4

„Frommanns Hochzeitssuppe“
Klassische klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen,
Eierstich und Spargel

Zarte Putensteaks mit Sauce Hollandaise,
Schweinefilets in Pfefferrahm,
feine Gemüseplatte mit Spargel, Erbsen, Karotten,
Prinzessbohnen und Brokkoliröschen,
Kartoffeln und Kartoffelkroketten

Gourmet-Eisbombe mit Schlagsahne und Garnierung

29,80 Euro

Menüs für 10 bis 60 Personen

Menü 5

Klare Kraftbrühe Royal mit Einlage

Jungschweinebraten mit feiner Gemüseplatte und Heidekartoffeln,
gespickte Hirschkalbskeule St. Hubertus mit Wildrahmsauce,
Edelpilzen, Preiselbeeren, Rotkraut und Kartoffelkroketten

Frischer Obstsalat mit einem Schuss Kirschwasser
und Schlagsahne

34,50 Euro

Menü 6

Tomatensuppe mit Basilikum

Hirschmedaillons nach „Elsässer Art“ mit feiner Sahnesauce,
Bohnenbouquet und Kartoffelkroketten,
Wildschweinkeule im Ganzen gebraten
mit Preiselbeerpfefferrahmsauce,
Schmorapfel, Rotkraut und Kartoffeln

Frischer Obstsalat mit einem Schuss Kirschwasser
und Schlagsahne

38,50 Euro

Menüs für 10 bis 60 Personen

Menü 7

Selleriecremesuppe

Lachsfiletbällchen auf Weißweinsauce
mit Zuckererbsenschoten und Wildreis

Entrecôte rosa gebraten mit Burgunder-Champignonsauce,
Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

Mocca-Creme mit Schlagsahne

44,30 Euro

Menü 8

Räucherlachs auf Kartoffelrösti

feine Rahmsuppe aus der Brunnenkresse

Tournedos vom Rind mit Sauce Bearnaise,
Schweinefilet mit Tomaten-Pfefferrahmsauce,
Heidekartoffeln und Kartoffelkroketten,
Gemüse und Salaten der Saison

Crème brûlée

44,50 Euro

Menüs für 10 bis 60 Personen

Menü 9

Entenbrustscheiben rosa gebraten
mit Walnuß-Himbeer-Dressing
und Blattsalaten

Brokkolirahmsuppe

Gespickte Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise,
Rehmedaillons in Wacholder-Sahne
mit feiner Gemüseplatte der Saison und Kartoffelkroketten

Mousse au Chocolat mit feinen Früchten

44,50 Euro

Menü 10

Zartes geräuchertes Forellenfilet auf Rucolasalat

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Zarter Putenbraten mit Brokkoliröschen
an Weißwein-Estragon-Sauce
Gespickte Rehkeule mit Thymiansauce,
feinen Pfifferlingen, Williams Birne gefüllt mit Preiselbeeren
dazu Rotkraut und Kartoffelkroketten

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

39,50 Euro

Menüs für 10 bis 60 Personen

Menü 11

Lachsschinken auf Blattsalat mit Melone,
Pinienkernen und Croutons

Frommanns Hochzeitssuppe
Klassische klare Kraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Spargel

Zarte Putensteaks mit Sauce Hollandaise,
Schweinefilets in Pfefferrahm,
feine Gemüseplatte mit Spargel, Erbsen, Karotten, Prinzessbohnen
und Brokkoliröschen,
Kartoffeln und Kartoffelkroketten

Gourmet-Eisbombe mit Schlagsahne und Garnierung
sowie feine Portugiesencreme

38,00 Euro

Menü 12

Honigmelone mit Lachsschinken,
Toast und Butter

Klare Tomatensuppe mit Champignons und Lauchstreifen

Schweinelendchen im Ganzen gebraten mit Tomaten-Pfefferrahmsauce,
Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

„Schweizer Alpen“
Toblerone-Mousse mit Sahnetupfer

36,00 Euro

Menüs für 10 bis 60 Personen

Menü 13

Garnelenspieß auf buntem Salat
mit Cocktailsauce

Brokkolicremesuppe

Tournedos vom Rind mit Sauce Bearnaise
und feiner Gemüseplatte,
gespickter Rehrücken mit Thymiansauce,
Pfifferlingen, Rotkraut, Preiselbeeren
und Kartoffelkroketten

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Schlagsahne

54,80 Euro

Bitte vereinbaren Sie mit uns für Ihre individuelle Absprache einen Termin

Frommanns Landhotel & Privatbrauerei

Harburger Str. 8 – 21244 Buchholz i.d.N. / Dibbersen
www.hotelfrommann.de
hotel-frommann@t-online.de
Tel.: 04181/2870

Bei Menüs und Buffets akzeptieren wir nur Bargeld oder Zahlung mit EC-Karte