

...Ein Gaumenschmaus zum Sektempfang...

Unsere verschiedenen Fingerfood- Arrangements bestehen aus folgender Auswahl und werden mit je drei Stück pro Person serviert.

Leicht und Fein

- ◆ Verschiedenes Blätterteiggebäck
- ◆ Ziegenfrischkäse mit Pumpernickel
- ◆ Belegte Laugenstangen mit Mailänder Salami
- ◆ Mini- Wrap

€ 9,00

Mediterrane Variation

- ◆ Dattel im Speckmantel auf Couscous-Salat
- ◆ Gebratene Riesengarnele auf Seegrassalat
- ◆ Rosa gebratenes Roastbeef und marinierter Zucchini
- ◆ Mini- Bagels

€ 11,00

Exklusiv

- ◆ Scheiben von der Entenbrust mit rotem Zwiebel-Thymian Confit
- ◆ Geräucherter Schwertfisch auf Süßkartoffel-Püree
- ◆ Mango Hähnchen auf asiatischen Nudeln
- ◆ Laugen- Croissants

€ 13,00

Vorspeisen:

Bunter saisonaler Salatteller mit Croûtons
und gerösteten Kernen € 7,50

Ziegenkäseterrine mit Salatbouquet
und Hagebutten – Schalotten- Chutney € 9,50

Rucolasalat an Balsamico- und Olivenöldressing
mit Serranoschinken, gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Grana Padano € 9,50

Crêpe vom Räucherlachs
an buntem Linsensalat mit Dijonsenf- Honigsoße € 12,80

Hausgemachter Antipastiteller mit Vitello Tonnato,
gegrilltem Gemüse, marinierten Shrimps
und mediterranen Brötchen € 13,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan und Rucolasalat € 13,80

Bruchsee's Vorspeisenteller:

Scheiben von der geschmorten Kalbshüfte
Maishähnchenbrust mit Chili-Mango
Sandwich vom Roastbeef € 13,80

Dreierlei von Fisch und Krustentier:

Garnele in Kokos-Tempura und Mango- Chutney
Crêpe vom Räucherlachs mit Frischkäse
Cocktail von Eismeersshrimps im Glas € 13,80

zu unseren Vorspeisenteller reichen wir mediterrane Brötchen

Suppen:

Bergsträßer Kräutercremesuppe mit Frischkäsenocken	€ 6,50
Strauchtomatenessenz mit Basilikumklößchen	€ 6,80
Festtagssuppe mit Klößchen, Eierstich und Flädle	€ 7,00
Steinpilzcremesuppe mit Salbei- Croûtons	€ 7,50
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry verfeinert und Chesterstange	€ 8,00
Karotten- Mangosuppe mit Ingwer und gebratener Garnele	€ 8,00
Zitronengrassüppchen mit Räucherlachs	€ 8,00

Hauptgerichte:

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Serviettenknödeln und Wurzelgemüse	€ 19,00
Ragout von der marinierten Hähnchenbrust in Chili-Mango- Soße mit gebratener Riesengarnele und Basmatireis	€ 18,50
Medaillons vom Iberico Schwein an Steinchampignonsoße mit Gemüsekörbchen und hausgemachten Macairekartoffeln	€ 21,50
Kalbsrückensteak an Madeirasoße Zucchinischiffchen mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten dazu Löffelspatzen	€ 24,50
Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef an Portweinssoße, Wurzelgemüse und Löffelspatzen	€ 24,00
Rosa gebratene Entenbrust, Gemüse-Couscous und Dattel-Honig-Soße	€ 21,50
Kalbsmedaillons mit Morchelrahmsoße Brokkoliröschen mit Mandelbutter und hausgemachte Spätzle	€ 27,00
Rinderfilet unter einer Trüffelkruste Zucchinischiffchen und Gratinkartoffeln	€ 29,00
jede weitere Sättigungsbeilage	€ 4,00

Hauptgerichte Fisch:

King-Klipp-Filet mit gelber Paprika- Sugo und Kräuter- Pasta	€ 17,80
Gebratene Tranche vom Durand-Lachs mit Pommery-Senfsauce auf Apfel- Lauchgemüse und Tagliatelle	€ 21,50
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet in Kapernbutter mit mediterranem Gemüse und Gnocchi	€ 19,50
Zanderfilet unter der Kartoffelhaube an Wildkräutersoße dazu Tomaten-Zucchini-gemüse	€ 19,50
Filet vom weißen Heilbutt unter einer Kruste von Citrusfrüchten an Vanilleschaum auf Risotto mit karamellisierten Schalotten	€ 24,50
Seeteufelmedaillons mit Safransauce mediterranes Gemüse und Risotto	€ 23,00

Sorbet:

◆ Limonen-Basilikum Sorbet	
◆ weitere Sorbets nach Jahreszeit	je € 3,80
auf Wunsch mit Sekt	je € 5,30

Desserts:

Bayerisch Creme mit Fruchtspiegel	€ 7,50
Schokoladentarte mit Eis und Fruchtbouquet	€ 7,80
Apfel- Basilikumschaum mit Maltwhisky und Vanilleeis	€ 7,80
Mousse au chocolat mit marinierten Beeren	€ 8,50
Crème brûlée	€ 9,50
Bruchsee's süße Rundreise mit Mousse au chocolat, Panna cotta Eis und Früchten	€ 10,50

Oder wie wäre es mit einem Dessertbuffet
(ab 20 Personen) bestehend aus

Zweierlei Mousse au chocolat, Tiramisu, Crème brûlée,
Obstsalat, jahreszeitlichen Obstplatten, Weinschaumcreme,
warme Schattenmorellen, Sahne, Hohlhippen, 3 Sorten Eis,
gebrannte Mandelblätter und Krokant

€ 14,00

Mitternachtsimbiss

bestehend aus Gulaschsuppe, Räucherlachschnitten,
Mettbrötchen, Brot und Brötchenauswahl

€ 13,50

Sollte es noch Käse sein?

Käsebrett mit 4 klassischen Käsesorten € 6,00

Käsebrett mit 4 internationalen Käsesorten € 8,00

dazu reichen wir Brot, Brötchen und saisonale Chutneys

**Wir haben für Sie
als Anregung Menüs zusammengestellt**

Frühlings - Menü

Lampertheimer Spargelsüppchen



Perlhuhnbrust mit gebratener Garnele
und Herzoginkartoffeln



Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis und Balsamicosahne

€ 38,00

Herbstliches Menü

Feldsalat mit Kartoffel - Speckdressing und Croûtons



Fasanenkraftbrühe mit Pistazienklößchen



Hirschkalbsrückensteak mit Pfifferlingrahm
Brokkoliröschen und hausgemachten Spätzle



Dessertteller du Chef

€ 52,50

Rustikales Festtagsmenü

- wie zu Großmutter's Zeiten -

Festtagssuppe
mit Klößchen, Gemüsestreifen und Eierstich



Gartensalate mit Brotkrusteln



Schwärtelbraten und Kalbshüfte aus dem Gusseisernen
Gemüse garnitur und hausgemachte Spätzle



Warme Schattenmorellen mit Vanilleeis
und Hippengebäck

€ 42,50

... und zum ganz besonderen Anlass

Galamenü

Amuse bouche



Vorspeisenteller:
Scheiben von der geschmorten Kalbshüfte
Maishähnchenbrust mit Chili-Mango
Sandwich vom Roastbeef



Schaumsüppchen von Kartoffeln und weißem Lauch
mit Streifen vom Räucherlachs



Cassis-Sorbet



Kalbsfilet in der Kräuterkruste
mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt
zartes Gemüse und Sahnenukeln



Dessertvariation „Bruchsee“

€ 66,00



BRUCHSEE'S
RESTAURANT

Wünschen Sie ein Auswahlmenü mit zwei oder mehreren Hauptgängen zur Wahl? Kein Problem, wir arrangieren alles nach Ihren Wünschen. Die Auswahl wird von Ihren Gästen während Ihrer Feier getroffen. Den Mehraufwand berechnen wir mit einem Aufschlag. Fragen Sie uns bitte.

Ihre Auswahl:

Vorspeise

Suppe

Sorbet/Zwischengang (Hauptgänge können auch als Zwischengericht portionsgerecht serviert werden)

Hauptspeise/n

Dessert

Gesamtpreis pro Person € =====

Hotel am Bruchsee ■ Am Bruchsee 1 ■ 64646 Heppenheim/Bergstrasse
Tel. (06252) 96 00 ■ Fax: 96 02 50 ■ info@bruchsee.de ■ www.bruchsee.de

Stand 2019

