

## Bankettmappe - Häckermühle



Hotel – Restaurant Häckermühle  
Menüvorschläge ab 10 bis 60  
Personen

### Frühjahr – Herbst 2010

Wir bieten Ihnen für  
Hochzeiten, Taufen, Geburtstage  
und sonstige familiäre oder  
geschäftliche Feiern eine  
professionelle sowie individuelle  
Beratung in der Menü- und  
Weinauswahl.

Genießen Sie als Gastgeber Ihre  
Veranstaltung und lassen Sie sich  
von unserem geschulten und  
freundlichem Serviceteam  
verwöhnen.

Wir freuen uns auf Sie  
Ihre Familie Häcker,  
Frau Stier & das Häckermühleteam



**Menü 1:** Rohkostsalate mit knackigen Blattsalaten

Stubenkücken auf Sprossengemüse, Tandorispiegel  
und Safranrisotto

Hausgemachtes Vanillecremeis mit Meringue aus unserem  
Holzbackofen und Krokantsahne

29,50 Euro

**Menü 2:** Leichte Kartoffelschaumsuppe -  
Petersilienschaumsüppchen mit Kartoffelbonbon

Rinderroulade – ganz klassisch in Spätburgundersauce,  
Gemüse und hausgemachten Spätzle

Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren und  
Grand – Marnier - Sahne

30.- - Euro

**Menü 3:** Salatvariation mit sautierten Waldpilzen und röschen  
Sesamblättern

Schweinefilet in der Espresso – Chili – Würze auf  
Limettenrisotto und geschmortem Fenchel

Mascarponeparfait mit Rotweinkirschen und  
Schokoladensahne

33,50 Euro



**Menü 4:** Hausgeräucherte Schwarzwälder Regenbogenforelle  
an Saisonsalaten und Wasabi - Espuma

Gefüllte Perlhuhnbrust im Strudelteig auf  
Tagliatelle mit knackigem Gemüse

Gefüllter „ Liebeskrapfen“ mit feiner  
Bourbon – Vanillecrème und Rotweinkirschen

35.- - Euro

**Menü 5:** Gratiniertes Ziegenfrischkäse mit Salatvariation  
und Salbei – Honig - Sabayon

Filet vom fangfrischem Bachsaibling auf feinem  
Marktgemüse und Wiernsheimer Landkartoffeln

Holunderblütenparfait mit Erdbeeren und Krokantsahne

38,50 Euro

**Menü 6:** Klare Suppe von Süßwasserfischen mit Flusskrebse

Babarieentenbrust mit rosa Pfeffersauce an Marktgemüse  
und Kartoffelkrapfen

Eisguglhupf mit Rotweinkirschen und Krokantsahne

40.- - Euro



**Menü 7:** Salatteller der Saison

Schwäbische Hochzeitssuppe

Rostbraten mit hausgemachten Spätzle

Leicht karamelisierter Apfelstrudel mit Marzipaneis

40. - - Euro

**Menü 8:** Hausgebeizter Schottischer Wildlachs mit süßer  
Senfsauce im Glas und feinen Salaten

Rücken vom deutschen Milchkalb an Pilze, Sahnesauce,  
Gemüse und hausgemachte Spätzle

Gestürzte Vanille – Quarkcrème mit roter Beerengrütze  
und Minze

42.- - Euro

**Menü 9:** Wachtelbrüstchen auf Linsensalat mit Wachtelspiegelei  
und Balsamikojus

Scheiterhaufen vom fangfrischem Bachsaibling auf  
Gemüse – Kartoffelragout mit Flusskrebse

Mousse au chocolat mit Vanillecremeeis und  
Bitterschokoladenflügel

45.- - Euro



**Menü 10:** Jacobsmuscheln gebraten an Kumquatconfit mit geschmortem Chicoree und Bittersalaten

Keule vom Salzwiesenlamm mit frischen Kräutern gebraten, Gremolata, Artischocken – ZucchiniGemüse und Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Himbeersorbet und Beeren

49,50 Euro

**Menü 11:** Salat von Zuckerschoten mit gebratenen Scampi und Walnussöl

Rinderfilet mit grüner und roter Pfefferkruste an feinem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen

Sautierte Aprikosen mit Pekannuss – Crumble und Zitronenthymian – Aprikoseneis ( Saisondessert )

52,90 Euro

**Menü 12:** Dreierlei vom schottischem Wildlachs  
- Tatar – gebratene Lachsschnitte – hausgebeizter Lachs mit feinem Gurkendilldip – süßer Senfsauce und Wasabischaum

Stubenküken mit geröstetem Hummer auf grünem Spargel, glasierten Maiskölbchen, Tandorispiegel und Glasnudeln

Rhabarberschaum mit Erdbeeren und Mandeleis

54,90 Euro



**Menü 13:** Bachsaibling mit der Haut gebraten auf Taboulé- Salat  
mit Flusskrebse und Salaten der Saison

Schaumsüppchen von grünem und weißem  
Stangenspargel

Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen an glasiertem  
Gemüse und hausgemachten Dinkelnudeln

Aprikosentarte mit Marzipaneis und Himbeeren

62.- - Euro

**Menü 14:** Wachtelbrüstchen mit Wachtel – Strudelsäckchen an  
Süßholzjus und feinen Salaten

Seeteufelmedaillons mit Gamba an feurigem Couscous

Scheiben aus dem Lammrücken mit gratiniertem  
Auberginen – Tomaten – Törtchen

Geeiste Bitterschokoladenspitzen mit Kokosparfait  
auf beschwipster Ananas und Himbeer-Mangoeis

80.- - Euro



**Menü 15:** Kaninchenrücken im Strudelteig auf marniertem Spargel mit frischen Kräutern und Senfemulsion

Essenz von Strauchtomaten mit Bärlauch - Ravioli

Loup de Mer auf Meeresfrüchte – Risotto

Rücken vom Maibock an Gewürzkrokantjus mit Preiselbeerconfit, Pilze der Saison, Gemüse und Selleriepüree

Topfenvariation an luftigem Beerenschaum mit Beeren der Saison

88.- - Euro

ohne Loup de Mer : 68.- - Euro

\* \* \* \* \*

Sehr geehrte Gäste,  
wir bitten um Verständnis, dass manche Produkte nur saisonal erhältlich sind.

Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen jederzeit ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.

Gerne beraten wir Sie - Ihre Familie Häcker