

Bankettmappe - Häckermühle



Hotel – Restaurant Häckermühle
Menüvorschläge ab 10 bis 60
Personen

Herbst 2009 – Frühjahr 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: Schwäbische Hochzeitssuppe

Heimisches Rehragout mit Waldpilze, Preiselbeerconfit, Apfelrotkraut und Kartoffelpüree

Hausgemachtes Vanillecremeis mit Meringue aus unserem Holzbackofen und Krokantsahne

28,50 Euro

Menü 2: Leichte Kartoffelschaumsuppe mit Feldsalatpesto und röschen Schwarzbrotwürfeln

Rinderroulade mit feiner Fleisch-Gemüsefüllung in Spätburgundersauce, Gemüse und Spätzle

Krokantparfait mit lauwarmen Orangenscheiben

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.- - Euro



Menü 4: Hausgeräucherte Schwarzwälder Regenbogenforelle mit Meerrettichsahne und Salatbouquet

Stubenküken gebraten auf Marktgemüse mit Kürbis – Gnocchi

Walnußcremeeis an lauwarmen Heidelbeerkompott und knusprigen Schmandwaffeln

35,50 Euro

Menü 5: Feldsalat mit Kracherle und frischem Meerrettich

Filet vom der fangfrischen Regenbogenforelle auf Blattspinat mit Senfsauce und Kartoffele

Marmoriertes Grießflammerie mit Zwetschgenröster

35. - - Euro

Menü 6: Klare Suppe von Süßwasserfischen mit Flusskrebse

Babarieentenbrust mit rosa Pfeffersauce an Marktgemüse und Kräuter- Schupfnudeln

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 deutschem Milchkalb an Pilze, Sahnesauce,
Gemüse und hausgemachte Spätzle

Windbeutel mit Zwetschgeneis und weißer Zimtsauce

43.- - Euro

Menü 9: Geflügelleberparfait im Kürbiskrokantmantel mit
Ahorn glasierten Apfelspalten, Rapunzelsalat und
Brioche

Scheiterhaufen vom fangfrischem Bachsaibling auf
Gemüse – Kartoffelragout mit Flusskrebse

Mousse au chocolat mit Vanillecremeeis und
Bitterschokoladenflügel

45.- - Euro



Menü 10: Hausgeräucherter fangfrischer Stör mit Rote – Beete Salat an Wodka-Dip und Forellenkaviar

Wildschweinkarree mit sautierten Pilzen, Rosenkohl, Backpflaumenstrudel, Gewürzjus und Selleriepüree

Birnen – Soufflee auf Safran – Birnen – Kompott und Schokoladeneiscreme

50.- - Euro

Menü 11: Salat von Zuckerschoten mit gebratenen Scampi und Walnussöl

Rinderfilet mit grüner und roter Pfefferkruste an feinem Marktgemüse und Kartoffelkrapfen

Geeiste Bitterschokoladenspitzen mit Grand – Marnier – Parfait auf Scheiben von der Gewürzorange

52.- - Euro

Menü 12: Heiß geräucherter Donauwaller mit Feldsalat und Wasabi – Espuma

Kürbisschaumsüppchen mit geröstetem Schwarzwälder Schinken und Kürbiskernöl

Rehkeule am Stück gebraten mit Wildfruchtarmelade, Rosenkohl, Schwarzwurzelgemüse, Pilze, Haselnusspätzle

Knuspriger Apfeltarte mit Preisbeereis und Mostsabayon

60.- - Euro



Menü 13: Rehrücken am Stück gebraten mit seinen Gewürzen an Apfel – Minispargel – Scheiterhaufen

Waller aus dem Wurzelsud mit Bouillonkartoffeln,
Rote Beete Chips und frischen Meerrettichlocken

Bei Niedrigtemperatur rosa gegartes Milchkalbstafelspitz
mit Schnittlauch an Artischocken – Tomaten – Gemüse
und Grießtalern

Zwetschgenküchle mit Marzipaneis an warmer
Pflümlisauce und Zwetschgenconfit

68.- - 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: Bachsaibling mit der Haut gebraten an heimischen Salaten und Flusskrebse

Wachtelessenz mit roten Linsen und getrüffeltem Bonbon der Wachtel

Fangfrischer Stör aus unserem Quellwasserbecken im Kartoffelmantel auf geschmolzenen Ofentomaten Oliven – Tapenade

Hohenloher Hirschkalbsrücken an Wacholderrahmsauce, Apfel – Quittenconfit, Gemüse der Saison und Schupfnudeln

Topfenvariation mit luftigem Zwetschgenschäum und Mandeleis

85.- - Euro

ohne Stör: 65.- - Euro

Menü 16: Creme Brûlée von der Gänsestopfleber mit Physalis-Kompott und Taubenbrüstchen

Petersilieschaumsüppchen mit Trüffel

Fangfrischer Adlerfisch gebraten mit mediterranen Aromen, gefüllten Zucchinirollchen und Kartoffelspalten

Rehrücken mit Pfefferkirschen, glasiertem Brokkoli und Maisküchle

Schlitten vom Bergamottparfait mit gefüllten Baumstämmchen und winterlichem Früchteragout

99.- - Euro



* * * * *

Sehr geehrte Gäste,

manche Produktlinien der oben angeführten Menüvorschläge
sind saisonabhängig und nicht über den ganzen Zeitraum
vom September 2009 bis März 2010 erhältlich.

Wir beraten Sie sehr gerne um das optimale Menü für Ihre
Veranstaltung für Sie zu kreieren.

Besten Dank für Ihr Interesse.

Ihr Häckermühle – Verwöhnteam

Familie Häcker & Frau Stier mit Mitarbeiter