



Weihnachten 2017

Liebe Gäste des Hauses

wir freuen uns über Ihr Interesse an einer Zusammenarbeit mit Hotel-Restaurant zum Tiergarten. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für Ihre Weihnachtsfeier. Dies sind nur Vorschläge, gerne erstellen wir Ihr individuelles Menü – ganz nach Ihrem Geschmack.

Die angegebenen Preise gelten ab acht Personen.

Die genaue Personenzahl für Ihre Weihnachtsfeier benötigen wir 4 Tage vor der Veranstaltung.

Für Rückfragen und Anmerkungen stehen wir Ihnen gerne unter 0286-92990 zur Verfügung.

vorweihnachtliche Grüße

Hotel zum Tiergarten
Familie Schmäing

Rekener Str. 48
46342 Velen
Email: kontakt@zumtiergarten.de
T. (0 28 63) 92 99 0





Vorschlag 1

Zur Vorspeise reichen wir ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Münsterländer Festtagssuppe

XX

Deftiger Spießbraten an Landbiersauce,
Pfannengemüse, Drillinge und Krokette
Grüne Salate an Eierschmandsauce

XX

Herrencreme

Preis pro Person: 18,00 €

Vorschlag 2

Zur Vorspeise reichen wir ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Champignon-Kraftbrühe
mit Gemüsewürfeln

XX

Hähnchenbrustfilet an Granatapfelsauce
Schweinefilet im Ganzen gebraten an Gorgonzolasauce
Röstitaler, Krokette
Salatbowle an Kräutervinaigrette

XX

Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse
mit Waldfruchtkompott

Preis pro Person: 24,50 €



Vorschlag 3

Zur Vorspeise reichen wir ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Blattsalate an Kräutervinaigrette
mit Appenzeller Spitzen

xx

Hirschragout und Spätzle

Medaillons vom Schweinefilet im Lauchmantel an Dijonsensauce,
Kroketten,
Gemüse

xx

Himbeertraum

Preis pro Person: 25,50 €

Vorschlag 4

Zur Vorspeise reichen wir ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Carpaccio von roter Bete mit Kürbiskrokant

xx

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ebly und Zitronenschaum

xx

Filet vom Ibericoschwein an Hagebuttensensauce
Kartoffelgratin und buntes Gemüse

xx

Apfelbeignets mit Vanillesauce

Preis pro Person: 37,50 €



Aperitif

Wissenswertes über Aperitif

Ein Aperitif ist ein meist alkoholisches Getränk, das vor dem Essen konsumiert wird, um den Appetit anzuregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einzustimmen. Der Aperitif hat zudem eine soziale Funktion und dient dazu, den Gästen die Wartezeit bis zum Servieren der Speisen zu verkürzen oder zu überbrücken, bis alle eingetroffen sind und man sich zu Tisch begeben kann.

Münsterländer Aperitif € 4.00
Liqueur aus Himbeeren und Walderdbeeren mit Sekt

Aperol Sprizz € 4.00
Bitterliqueur Aperol, Soda, Sekt und Orangenscheibe

Rosato Mio 0,1 l € 4.00
Die einzigartige Kombination aus Hibiskus und Orangenblüten und der geringe Alkoholgehalt von 15 % Vol. sind die perfekte Basis für fruchtig-frische Drinks.

Martini € 3.50
Sherry € 3.00
Glas HausSekt € 3.00

Unsere Empfehlung:
Wolfs Secco 0,1 l € 3.50

Roséwein

Heroldrebe Rose, halbtrocken
Leitstadter Herrenmorgen, Pfalz

Durch sofortiges abpressen der Trauben bei der Weinlese wird als Pfälzer Spezialität der Rose gewonnen. Leichter fruchtiger, frischer Roséwein an Zitrusfrüchte erinnernd

0,2l € 3.90
0,75 l € 14.50



Weißwein

Weißer Burgunder, Kabinett trocken

Weingut Michael Wolf, Bad Dürkheim-Ungstein, Pfalz

Feine Aromatik von Birne, Mirabelle und Delicious. Frisch, fruchtig und süffig. Feiner Terrassenwein!

0,2 l € 5.00 // 0,75 l € 18.50

Grüner Veltliner, trocken

TONI: Tadellos, Originell, Natürlich, Individuell

Weingut Soellner, Wachau, Österreich

duftige fruchtig-würzige Nase, fruchtig, erfrischend und harmonisch am Gaumen-ein perfekter Sommerwein.

0,2 l € 6.00 // 0,75 l € 22.00

Scheurebe, Scheus Traum, feinherb

Weingut Köster-Wolf, Rheinhessen

Ein Gebietstyp par excellence mit leichtem, fruchtigem Aromenspiel und feinem Duft nach Schwarzer Johannisbeere.

0,2 l € 4.50 // 0,75 l € 16.00

Rotwein

Primitivo Puglia, trocken

Apulien, Italien

Saftig, mächtig und verführerisch: Die schöne Fülle und ein angenehmer Charakter machen diesen Wein zu einem Geschmackserlebnis - pfeffrig, süß, scharf und intensiv. Im Geschmack kommt ein wenig Schärfe durch, andererseits ist der Wein fast süßlich, warm, rund und schön leicht, mit Nuancen von Marmelade, sofort einfach zu genießen.

0,2 l € 5.20 // 0,75 l € 19.50

Frühburgunder, trocken

Weingut Russbach, Rheinhessen

Es ist ein kräftiger Wein mit einer herrlichen Tanninstruktur. Er ist weich und samtig am Gaumen. Dieser Weintyp hat ein ausgeprägtes Beerenaroma und erinnert häufig an überreife Sauerkirschen, eingelegte Pflaumen, Brombeeren oder rote Johannisbeeren. Der Frühburgunder ist gerbstoffbetont, extraktreich und gehaltvoll.

0,2 l € 6.00 // 0,75 l € 22.00

Trollinger, halbtrocken

Cleebronn & Güglingen, Cleebronner Michaelsberg, Württemberg

Mild aromatisch, mit fruchtigem Charakter präsentiert sich dieser Trollinger. Das schwäbische Nationalgetränk gilt als traditioneller Tischwein. Im Sommer bietet er gekühlt eine erfrischende Abwechslung.

0,2 l € 4.50 // 0,75 l € 16.00



Tischkultur

Unsere Tischwäsche ist champagnerfarben und fügt sich harmonisch in unseren Festsaal ein. Die Tischordnung wird je nach Personenzahl angepasst. Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche.

Die Tischdekoration bleibt in Händen der Fachfrau. Die Chefin selbst dekoriert mit Liebe zum Detail Ihre Festtafeln und Ihr Buffet. Klassische Vasen mit kreativen Blumenarrangements passend zu Ihrer Dekofarbe sind selbstverständlich. Im weihnachtlichen Glanz erstrahlt unser neues Restaurant. Klassisch in rot-grün, mit Liebe zum Detail und viel Herz gestalten wir die Räumlichkeiten.

Gerne erstellen wir Ihre Menükarten. Auch hier lassen wir uns gerne etwas einfallen. Ob Menüstreifen, Bilderrahmen oder Klappkarten, ganz nach Ihren Wünschen.



Allgemeine Informationen

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Unser Kaminzimmer ist gemütlich, urig und bietet Platz für ca. 24 Personen.

Unser Festsaal ist geprägt von warmen Farben und lässt bis zu 150 Personen feiern.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	16.00 bis 23.00 Uhr
Donnerstag und Freitag	11.00 bis 14.00 Uhr 16.00 bis 24.00 Uhr
Samstag und Sonntag	11.00 bis 24.00 Uhr

UNSERE KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

Montags und Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	18.00 bis 22.00 Uhr
Donnerstag bis Samstag	12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag	11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00-21.00 Uhr