



Ideen für Ihre Feierlichkeit

Liebe Gäste,
ob Sie uns als Übernachtungsgäste, als Liebhaber
einer heimatverbundenen und saisonalen Küche,
als Wanderer oder als Feier- und Heiratswillige besuchen:

Das Landhotel Karrenberg bietet für jeden Anlass das Passende!

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen zur Anregung eine Auswahl an
Speisen aufgelistet. Wählen Sie ganz nach Ihren Vorstellungen, die
Komponenten für Ihr Menü oder Buffet aus.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Menüs oder Buffets nach Ihren
persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Landhotel Karrenberg GbR
Marina Bast & Roberto Olla
Straßheck 3 in 55481 Kirchberg/Hunsrück
Telefon: +49 6763 93080
www.landhotel-karrenberg.de
info@landhotel-karrenberg.de



Unsere Auswahlkomponenten für Ihr Buffet (ab 20 Personen)

Vorspeisen

Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit 2 verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

Ziegenfrischkäsepralinen im Kräutermantel

Bruschetta mit Rucola und Parmesan

Verschiedenes Antipastigemüse

Schinken-Melone

Heimische Wildwurst und Schinken mit Preiselbeersenf

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat

Vitello Tonnato in Thunfischsoße und Kapern

Italienischer Schinken und Salami

Wildpastete mit Cranberry-Chutney

Fruchtiger Crevettencocktail

Garnelen mit Mango-Avocado-Dip

Räucherfische mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich

Suppen

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Tomatenessenz mit Ricottatortellini

Gemüse Eintopf mit Hörnchennudeln

Waldpilzcremesuppe

Rieslingcremesuppe

Pikante Maiscremesuppe mit Popcorn

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Rustikale Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croûtons

Geräucherte Forellencremesuppe mit Lauch

Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Pastinakencremesuppe

Gänseconsommé mit Kartoffelklößchen

Gazpacho (wird kalt serviert)

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsoße
Schweinefilet im Speckmantel
Kasslerbraten auf Sauerkraut
Hunsrücker Spießbraten mit Zwiebeljus
Kleine Schweineschnitzelchen mit Pilzrahmsoße
Schweinebraten mit Biersoße

Rinderbraten in Schalotten-Burgundersoße
Rinderroulade in Rotweinssoße
Rheinischer Sauerbraten
Rindergulasch mit Röstgemüse
Geschmorte Rinderbacken mit Balsamico-Schalotten
Kalbsrahmgulasch mit Paprika
Gefüllte Kalbsbrust mit Bierjus
Lammbraten mit Thymianjus

Hähnchenbrust mit Sherryrahmsoße
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeijus
Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße
Maispoularde mit Portweinjus
Putenmedaillons mit pikantem Gemüsecurry

Zander auf Lauchgemüse
Kabeljaufilet mit Safransoße
Wolfsbarschfilet auf mediterranem Gemüse
Lachsfilet mit Rieslingsoße
Pochierter Seelachs auf Spinatbett und Dillsoße
Fischvariation

Penne mit mediterranem Gemüse
Gemüselasagne
Spinatravioli mit Kräuterrahmsoße und Kirschtomaten
Gnocchi mit Tomatensugo und Rucola
Auberginen-Piccata mit Tomatensugo
Schupfnudel-Pilzpfanne
Pikantes Gemüsecurry mit Ingwer und Kokos

Beilagen

Kartoffelgratin, Butterkartoffeln, Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln,
Spätzle, Bandnudeln, Penne Rigate,
Rösti, Kroketten, Pommes Frites,
Butterreis, Couscous,
Gnocchi, Schupfnudeln, Serviettenknödel,
gebratene Polenta, Rahmpolenta

Gemüseauswahl

Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Kohlrabi,
Bohnen im Speckmantel, Spinat,
Rotkohl, Wirsing, Kürbis, Spargel

Desserts

Mousse von der Zartbitterschokolade
Weißes Schokoladenmousse
Bayrische Creme mit Beerengrütze
Hunsrücker Quarkschaum
Verschiedene Sorten Parfait
Rote Grütze mit Vanillesoße
Herrencreme
Panna Cotta mit Himbeersoße
Tiramisu
Mascarpone mit Mangocoulis

Käsebrett mit Brotauswahl und Trauben

Grillbuffet

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
Kartoffel-Pestosalat
Curry-Spitzkohlsalat
Schinken-Melone
Blattsalat mit Joghurt- und Balsamicodressing

Hauptgänge

Rinderhüftsteaks
Schweinenackensteaks
Putensteaks mit Curry
Lachs in der Alufolie gegart
Würstchenspieße (Bratwurst, Rindswurst, Feuerknacker)
Pulled Pork-Burger-Station

Beilagen und Soßen

BBQ Soße
Sweet-Chicken-Chili-Soße
Kräuterbutter
Senf
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Mediterranes Grillgemüse

Desserts

Erdbeer-Marshmallow-Gratin
Panna Cotta mit Himbeermark

Unsere Auswahlkomponenten für Ihr Menü (ab 10 Personen)

Stellen Sie sich Ihr persönliches 3-, 4-, oder 5- Gang -Wunschmenü aus den einzelnen Komponenten zusammen:

Vorspeisen

Vitello Tonnato in Thunfischsoße und Kapern
Rindercarpaccio Cipriani mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen, Parmesan und Rucola
Gebeizter Lachs mit Rettichcarpaccio, Kressesalat und Wasabi-Creme Fraîche
Crevettencocktail im Knusperkörnchen auf Eisbergsalat
Lauchquiche mit luftgetrocknetem Schinken und Paprikacreme
Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Salatbukett und Feigensenfdressing

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Curry-Kokosnussuppe mit Garnele
Tomatenessenz mit Concassé und Spinatravioli
Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Croutons

Jahreszeitliche Suppen

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl
Kürbisc cremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl
Bärlauchcremesuppe
Steinpilzcremesuppe mit Croutons
Topinamburcremesuppe mit Chips

Zwischengänge

Souffliertes Hühnerfilet mit Trüffelschaum und Blattspinat
Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingsoße auf Kaiserschotengemüse
Fischstrudel mit Tomatencoulis auf Lauchgemüse
Frühlingsrolle vom Zander mit Tomaten-Gurkenrelish
Kalbsbäckchen-Gemüseragout auf Taglierini

Hauptgerichte

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Pilzrahmsoße mit buntem Gemüse
und Spätzle

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsoße mit sautiertem Spitzkohl und
Schupfnudeln

Medaillon vom Rinderrücken an Schalotten Jus, Bohnenbündchen und
Kartoffelgratin

Rosa gebratene Brust von der Barberie Ente an Honig-Essig-Jus mit Brokkoli
und gebratenen Polentatalern

Zanderfilet mit Rieslingsoße an Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf

Wolfsbarschfilet an Olivennäge mit Ratatouille Gemüse und
Rosmarinkartoffeln

Brust von der Maispoularde an Portweinjus mit buntem Gemüse und
Polentacreme

Rinderfilet an Sauce Bernaise mit Bohnengemüse und Pomme Dauphine

Lammkaree unter einer Oliven-Tomatenkruste an Rosmarinjus mit
Bohnencassoulete und Kartoffelgratin

Kalbssteak an Madeirajus mit Rotwein-Zwiebelkompott, Bundmöhre und
Serviettenknödelsoufflé

Weitere Beilagen

Pomme Macaire, Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Gnocchi,

Bratkartoffeln, Butterkartoffeln, Reis, Klöße,

Wirsing, Kohlrabi, Spinat, Rotkohl, Spitzkohl, Kürbis

Gerne können Sie Ihren Gästen auch einen Hauptgang zur Wahl stellen.

Dessert

Crème Brûlée mit roter Grütze und Walnusseis

Weißes Espressomousse mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis

Panna Cotta mit Himbeermark und Schokoladeneis

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis

Tiramisu

Vanille-Schokoladen Parfait mit Birnen-Thymianragout

Windbeutel mit Vanillesahne, rote Grütze und Walnusseis

Käse

Regionale Käseauswahl aus Hunsrück und Eifel

Italienische Käseauswahl

Französische Käseauswahl

Zu unseren Käsespezialitäten servieren wir Ihnen Baguette und
Brombeer-Rosmarin-Marmelade

Gerne unterstützen und beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch
bei Ihrer Auswahl.

Haben Sie weitere Ideen oder Wünsche? Dann sprechen Sie uns gerne an.
Wir kochen auch Ihr Lieblingsgericht!

Bei der preislichen Gestaltung Ihres Buffets oder Menüs müssen wir
mehrere Faktoren berücksichtigen, wie zum Beispiel Ihre
Zusammenstellung, die Saison, aktuelle Tagespreise und auch die
Personenanzahl. Daher ist es erst nach der Auswahl möglich,
Ihren Buffet- oder Menüpreis zu bestimmen.

Als Soonahe - Partner beziehen wir unsere Produkte nach Möglichkeit aus
der umliegenden Region. Zum Beispiel erhalten wir unsere Wildprodukte
aus den heimischen Wäldern vom Forstamt Simmern, ausgewählte
Fleischsorten vom hiesigen Metzger, Backwaren von der örtlichen
Meisterbäckerei Hottenbacher, sowie Eier vom Hühnerhof Michel aus
Lautzenhausen.

Karrenberg mobil – unser Catering-Service für Sie

Selbstverständlich liefern wir gerne Ihr Buffet im passenden Equipment zu
Ihnen nach Hause, in den örtlichen Gemeindesaal oder einer Festlocation
Ihrer Wahl im Umkreis von 25 km. Bitte sprechen Sie uns an!

Unser Frühstücks- und Brunch Klassiker am Sonntag

Frühstück:

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit allem was das Herz begehrt:
Wurst, Käse, Räucherfisch, Eierspeisen, kleine Würstchen,
Chicken Nuggets, Reibekuchen, Quark, Joghurt und Cerealien,
verschiedene Backwaren von der Bäckerei Hottenbacher aus Kirchberg,
leckere hausgemachte Marmeladen und vieles mehr.
Filterkaffee (auch entkoffeiniert) und Tee sowie eine Saftbar mit 2 Säften
und 1 Glas Sekt zur Begrüßung sind ebenfalls im Preis inklusive

zum Preis von 14,50 € pro Person

Brunchbuffet:

Unser Frühstücksbuffet und zusätzlich eine Suppe je nach Saison,
2 Hauptgänge und 2 verschiedene Desserts im Gläschen
nach Zusammenstellung des Küchenchefs

zum Preis von 22,90 € pro Person

Geburtstag, Eistan, Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder einfach mal so.
Ab 20 Personen bieten wir Ihnen auch an allen anderen Wochentagen ein
Frühstücks- oder Brunchbuffet.

