

# MENUEBEISPIELE FÜR IHRE FEIER

Für Leib und Seele  
lebe das Leben.

hotel-waldhorn.de · 0 70 31 / 76 72-0

HOTEL **W**ALDHORN <sup>☆☆☆S</sup>  
Böblingen-Dagersheim

„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage - ob privat oder geschäftlich!  
Unsere Vorschläge sollen Ihnen lediglich als Anregung dienen.

Deshalb würden wir am liebsten mit Ihnen persönlich ein passendes Menue zusammenstellen.  
Unsere Buffet-Vorschläge sowie Saisonspezialitäten bieten wir Ihnen gerne vor Ort an.

Für außergewöhnliche Ideen, die Sie nicht in unseren Menuevorschlägen finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Qualität wird bei uns groß geschrieben. Wir verarbeiten nur frische und hochwertigste Rohprodukte

Haben wir Ihre LUST auf FEIER-TAGE im Waldhorn geweckt?  
Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Mit Gast-freundlichen Grüßen  
Ihre Familie Theurer & Team

## Vorspeisen

Salate der Saison  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Salatkomposition mit gebratenen Champignons

Salatblattwerk mit rosa gebratener Entenbrust  
und Balsamicovinaigrette

Lachs Trio- Mousse, Tartar und geräucherter Lachs

Garnelen gebraten in frischen Kräutern im Ruccolabett  
und hausgemachter Pesto

Salatkomposition mit Röschen vom Räucherlachs  
Hausgemachte Maultasche an frischer Tomaten-Morchelsauce

**Mediterraner Waldhorn Vorspeisenteller**  
mit eingelegtem Gemüse, Babymozarella und Kirschtomaten,  
Parmaschinken und Bruschetta

## Suppen

Schwäbische Festtagssuppe mit Grießnockerl  
und Pfannkuchenstreifen

Frisches Kresserahmsüppchen  
Kartoffelsahnesüppchen mit Lachsstreifen  
Kartoffelsahnesüppchen ohne Lachsstreifen

Cremesuppe von der Tomate mit frischem  
Basilikum und Croûtons

Frisches Pilzrahmsüppchen

**PREISE AUF ANFRAGE**

# MENUEBEISPIELE FÜR IHRE FEIER

Für Leib und Seele  
lebe das Leben.

hotel-waldhorn.de · 0 70 31 / 76 72-0

HOTEL **W**ALDHORN <sup>★★★★S</sup>  
Böblingen-Dagersheim

## Zwischengänge

Sorbet aufgefüllt mit Waldhorn- Sekt

Schwarze Bandnudeln mit gebratenen Scampis  
in weißem Vermouth

Weissweinrisotto mit gebratenen Pilzen  
**(saisonal angepasst)**

## Fischgerichte zum Hauptgang

Auf der Haut - kross gebratenes Zanderfilet  
an Linsengemüse und Kartoffeln

Variation von Edelfischen an Rieslingsauce  
mit frischem Marktgemüse und Nudeln

## Hauptgänge

Filet Waldhorn von Rind und Schwein auf zweierlei Saucen,  
einem Gemüsebouquet und hausgemachten Eierspätzle

Rahmrostbrätle mit hausgemachter Maultasche und Eierspätzle

Barbarie-Entenbrust in Cassis- Sauce  
mit Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

Schweinemedallions in Calvadosrahmsauce  
mit einem Gemüsebouquet und hausgemachten Eierspätzle

Schwäbischer Schlachtbraten (Rinderfilet) am Stück gebraten  
an Morchelrahmsauce mit Gemüse und hausgemachten Eierspätzle

Rinderfilet am Stück gebraten mit frischen Kräutern,  
Rotwein-Schalottenconfit, hausgemachte Spätzle und Pommes Royal

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Buttergemüse,  
Bratkartoffeln oder mit Bouillonkartoffeln

Schweinebraten unter der Kräutersenfkruste mit Dunkelbiersauce  
an Bayrisch Kraut und Serviettenknödeln

Maispouardenbrüstchen gefüllt mit getrockneten Tomaten  
und Basilikum auf Ratatouillegemüse und feinen Nudeln

Rosa gebratener Lammrücken verfeinert mit provencialisches  
Kräutern, Gemüse und Kartoffelgratin

**PREISE AUF ANFRAGE**

# MENUEBEISPIELE FÜR IHRE FEIER

Für Leib und Seele  
lebe das Leben.

hotel-waldhorn.de · 0 70 31 / 76 72-0

HOTEL **W**ALDHORN <sup>★★★★S</sup>  
Böblingen-Dagersheim

## Desserts

Tamara's Crème brulée mit hausgemachtem Sorbet  
Frische Früchte mit Eis oder Sorbet

Mousse von weisser und dunkler Schokolade  
am Saucendialog mit frischen Früchten

Waldhorn- Nachspeisenkarussell Variation von  
Mousse au chocolat, Sorbet, Apfelküchle und frischen Früchten

„Eis und Heiss“- der Klassiker Vanilleeis mit heissen Himbeeren  
Triologie von Sorbets und frischen Früchten  
Apfelküchle mit Zimtzucker, Vanilleeis und geschlagener Sahne  
Schwäbischer Kirschenmichel mit Eis und Vanillesauce

## Kulinarische Verführung um Mitternacht

### Aus dem Suppentopf.....

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette  
Kartoffelsuppe mit Speckwürfel

### Pikantes.....

Hausgemachte Saiten mit Senf und Baguette  
Hausgemachte geräucherte Wurstspezialitäten à la Waldhorn  
Käsewürfel mit Baguette  
Käse vom Brett

Ofenfrisches Olivenciabatta belegt mit  
Tomaten/ Mozzarella oder Parmaschinken

**PREISE AUF ANFRAGE**