

# WINTER-MENUES "DAS BOOTSHAUS" 2017/18

---

Wir möchten Ihnen hier Beispiele über unser Angebot an die Hand geben, wenn Sie im Bootshaus Ihre Firmen- oder Familienfeier planen möchten.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, aber beachten Sie bitte, dass Sie sich bei Gruppen **über 20 Personen** auf ein einheitliches Menü festlegen sollten. Kleinere Gruppen können natürlich auch „a la carte“ in unserem Restaurant speisen. Jedoch sollte es sich beim „a la carte“ nicht um mehr als 10-12 Personen handeln, da ein gleichzeitiges Fertigmachen der Gerichte sonst nicht zu gewährleisten ist.



## APERITIVE ZUR AUSWAHL

„CORTE DELLE ROSE“ Vino Bianco  
Frizzante vom Weingut Molino 0,75l Euro 24,50

CREMANT D'ALSACE Chardonnay  
Brut vom Weingut Vieil Armand 0,75l Euro 26,50

RIESLINGSEKT brut vom Weingut  
Müller-Dr. Becker, Rheinhessen 0,75l Euro 25,50

ORANGENSAFT (Euro 7,50/Liter) und Rosbacher  
MINERALWASSER (Euro 5,50/0,75 l)

GIN-MELONEN-MINZ-BOWLE, pro Portion Euro 4,00

Im Eis 0,33l Flaschen mit Fürstenberg  
Pils, Radler, Alkoholfrei, Orangina und Cider nach Verbrauch



## FINGERFOOD ZUM APERITIF

Grissini mit rohem Schinken, Blätterteig-Schiffchen mit Lachscreme und Pilz-Frischkäse,  
Tomaten-Bruschetta und Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

Jeweils drei Teile pro Gast zu je Euro 1,80

## VIER-GANG-MENUE 1

Bunter Blattsalat mit Apfel-Dressing, gemischten Saaten und Croutons

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chesterstange

\*\*\*

Schweinefilet auf Thymian-Jus mit Schupfnudeln und Butter-Möhren

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeer-Mark

Pro Person Euro 36,50  
(als Drei-Gang ohne Suppe Euro 31,50)



## VIER-GANG-MENUE 2

Feldsalat mit Balsamico-Dressing, Croutons und gebratenem Speck

\*\*\*

Sellerie-Creme-Suppe mit Räucherlachs

\*\*\*

Salimbocca von der Poularde mit Salbeibutter, Tagliatelle und Zucchini-Gemüse

\*\*\*

Schokoladen-Fudge und Vanilleeis

Pro Person Euro 45,50  
(als Drei-Gang ohne Suppe Euro 38,50)



### VIER-GANG-MENUE 3

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing,  
Tomaten-Bruschetta und Parmesan

\*\*\*

Steinpilz-Risotto mit gebratenem Zanderfilet

\*\*\*

Roastbeef am Stück gegart mit Sauce Bernaise,  
grünen Speckbohnen und Röstkartoffeln

\*\*\*

Dreierlei Dessert mit Panna Cotta, Creme Brulee  
und Mousse au Chocolat

Pro Person Euro 47,50

(als Drei-Gang ohne Risotto Euro 37,50)



### VIER-GANG-AUSWAHLMENUE (BIS MAXIMAL 25 PERSONEN)

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing  
und Tomaten-Bruschetta

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chesterstange

\*\*\*

Doraden-Filet auf Tomaten-Oliven-Ragout  
mit Tagliatelle

*oder*

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und Maisgemüse

*oder*

Rigatoni mit Tomaten-Pesto, Blattspinat  
und gratiniertem Ziegenkäse

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Beeren-Ragout

Pro Person Euro 38,50

als 3-Gang -ohne Suppe- Euro 33,50



## WINTER-MENUES "DAS BOOTSHAUS" 2017/18

---

### KALT-WARMES-BUFFET NR.1 AB 30 PERSONEN

#### KALTE SPEISEN

Toskanischer Bauernsalat mit Feta  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Cous-Cous-Salat mit Chorizo  
Ceasar Salad mit gehobeltem Parmesan  
Carpaccio vom Räucherlachs mit Wasabicreme

#### WARME SPEISEN

Poularden-Brust gegrillt mit Rosmarin-Jus  
Steinbeißer-Filet auf Rahmspinat  
Kräuter-Risotto  
Butternudeln  
Kartoffelgratin  
Gemüseplatte

#### DESSERT

Mousse au Chocolat  
Beeren-Trifle  
Mandelkuchen mit Vanillesauce

Pro Person Euro     37,50



### KALT-WARMES-BUFFET NR. 2'' AB 30 PERSONEN

#### KALTE SPEISEN

Gegrillte Gemüse mit Balsamico-Vinaigrette  
Vitello Tonnato  
Tomate-Mozzarella-Basilikum  
Rucola-Salat mit gehobeltem Parmesan  
Linsensalat mit gegrillten Garnelen  
Glasnudel-Salat mit gebratener Entenbrust  
Parmaschinken mit Honigmelone

#### WARME SPEISEN

Roastbeef am Stück gegrillt mit Thymianjus  
Doraden-Filet auf Tomaten-Oliven-Ragout  
Steinpilz-Risotto  
Tagliatelle  
Kartoffelgratin  
Gemüseplatte

#### Dessert

Panna Cotta mit Himbeer-Mark  
Schokoladen-Fudge mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren  
Obstsalat

pro Person Euro 49,50



## "HUETTEN"-BUFFET

AB 30 PERSONEN

### KALTE SPEISEN UND BEILAGEN

Feldsalat mit Balsamico-Dressing  
Bunte Blattsalate mit Apfel-Dressing,  
Saaten und Croutons  
Gurken- und Karotten-Sellerie-Salat  
Grünes Vitello vom Schweinebraten  
Tessiner Tomaten-Brotsalat  
Geräucherter Lachs und Forellencreme  
mit Dill-Dip  
Steinofenbaguette



### HAUPTSPEISEN

Poularden-Brust mit Steinpilzrahm  
Hirschragout mit Preiselbeeren  
Forellen-Filet auf Wirsinggemüse  
Käsepätzle und Schupfnudeln  
Gebratene Drillings-Kartoffeln  
Gemüseplatte  
Apfelrotkraut

### DESSERT

Obstsalat  
Pflaumenkuchen mit Vanillesauce und Sahne  
Mousse au Chocolat mit Birnenmark  
Quark-Beeren-Trifle



pro Person Euro 44,50

## MITTERNACHTSIMBISS

Currywurst und/oder Käseplatte mit Früchten und Nüssen

Pro Portion Euro 5,00

## WEINE ZUR AUSWAHL

### WEISSWEINE

RIESLING TROCKEN QBA

vom Weingut Immich-Anker, Mosel

Euro 21,50

RIESLING „GUTSWEIN“ TROCKEN QBA

vom Weingut Emrich-Schönleber, Nahe

Euro 26,50

GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT

vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

Euro 21,50

SAUVIGNON BLANC

vom Weingut Mosbacher, Pfalz

Euro 26,50

### ROTWEINE

„LA MANO“ BIERZO

vom Weingut La Mano, Spanien

Euro 21,50

„VALLE D'ORO“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

vom Weingut TOLLO, Italien

Euro 24,50

„URSPRUNG“ ROTWEIN CUVÉE

vom Weingut Schneider, Pfalz

Euro 26,50

COTES DU RHONE VILLAGES

vom Weingut La Bastide St. Dominique, Frankreich

Euro 26,50

Mineralwasser still oder classic, 0,7 l

Euro 5,50

## WINTER-MENUES "DAS BOOTSHAUS" 2017/18

---

**ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT FUER GETRAENKE  
(AB 20 PERSONEN; AUSGELEGT 18-1 UHR,  
MAXIMAL FUER 7 STUNDEN)**

### APERITIF

„Corte delle rose“ vom Weingut Molino  
Vino Frizzante

### TISCHWEINE

GRAUER BURGUNDER TROCKEN KABINETT  
vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz

### LA MANO“ BIERZO

vom Weingut La Mano, Spanien

### BIERE

Fürstenberg Biere (Pils und Hefeweizen vom Fass,  
Kristallweizen und alkoholfreies Fürstenberg Bier)

### ALLE ALKOHOLFREIEN GETRÄNKE

### SPIRITUOSEN

Schladerer Obstler, Ramazotti      Pro Person Euro 38,50



### DJ inklusive Verstärkeranlage

(nur Anlage mit Lichteffekt)

Euro 550,00

Euro 150,00)