

# Menüvorschläge

www.strand-cafe.de

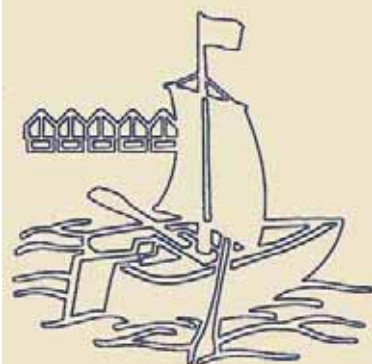


Gemeinsam genießen!



## Hotel Strand-Café

Neustadter Straße 9, 53547 Roßbach/Wied  
Telefon 02638/9339-0, Fax 02638/9339-39  
eMail: info@strand-cafe.de



# Wir über uns!



Wir sind seit 50 Jahren für Sie da!

Schön, dass Sie uns besuchen!

Seit 50 Jahren, jetzt in der dritten Generation, ist unser Hotel Strand-Café stetig gewachsen. Angefangen mit 4 Tischen, die im Wohnzimmer Platz fanden, bewirten wir heute bis zu 150 Personen gleichzeitig in traditionell guter Qualität.

Hochzeiten, Familienfeste, Weihnachtsfeiern, Betriebsfeiern, oder „nur so feiern“! Wir organisieren Veranstaltungen nach Ihrem Geschmack, zu jedem Anlaß!

Gerne bringen wir unsere Büffets oder Menüs auch zu Ihnen nach Hause oder in Ihren Festsaal.

Wir und unser junges, freundliches Team freuen uns, Ihnen in unserem komplett neu renovierten Hotel Strand-Café, eine schöne Zeit bereiten zu dürfen und bedanken uns für Ihren Besuch.

R. Bodur



# Allgemeine Infos

In dieser kleinen Broschüre haben wir einige Menüs und Büffets für Sie zusammengestellt. Sie können je nach belieben die einzelnen Gänge oder Bestandteile der Büffets austauschen und so Ihr spezielles Menü oder Büffet kreieren.

Sollten Sie kulinarische Wünsche haben, welche hier nicht aufgeführt sind, werden wir Ihnen diese sicher auch erfüllen können.

Die Hauptgänge, der unter Plattenservice aufgeführten Gerichte, servieren wir Ihnen gerne auch als Tellergerichte.

Wir kümmern uns um die komplette Ausstattung Ihrer Feier in unserem Hause. Nach Absprache mit Ihnen organisieren wir das nötige Dekorationsmaterial wie Blumen, Servietten, Kerzen...

Gerne richten wir auch Ihre Kaffeetafel und servieren unsere hausgebackenen Kuchen, Torten oder Waffeln.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen schon heute ein gelungenes Fest.

Mit Freunden feiern!

# Plattenservice

## Menü 1

Kresseschaumsuppe

\*\*\*

Lammfilets in Thymiankruste auf  
Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

„Zürcher“ Kalbgeschnetzeltes mit  
Butterreis und buntem Salat

\*\*\*

Reis „Trauttmansdorff“

## Menü 3

Feldsalat in Himbeervinaigrette  
mit gebratenen Waldpilzen

\*\*\*

Schweinerückensteak mit  
Camembert überbacken auf  
Rahmsoße mit buntem Gemüse  
und Röstitalern

Hirschkalbsteak auf Preiselbeer-  
Pfeffersoße mit Rahmwirsing und  
Schupfnudeln

\*\*\*

Mandel- Orangencreme

## Menü 5

Bouquet von Blattsalaten mit  
gerösteten Sonnenblumenkernen und  
Buttercroutons

\*\*\*

Klare Gemüsebrühe Grießklößchen

\*\*\*

Putensteak in Currysoße mit  
verschiedenen Früchten und  
Butterreis

Rinderbraten in Burgundersoße,  
verschiedene Gemüse  
und Salzkartoffeln

\*\*\*

Apfelweincreme mit  
Mandelschaum

## Menü 2

Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen  
und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Tranche vom Roastbeef auf grüner  
Pfeffersoße mit Bohnenbündchen und  
Sahnekartoffeln

Putenrollbraten in Wacholderrahmsoße  
mit Maccairekartoffeln und  
verschiedenen Salaten

\*\*\*

Grießflammerie mit eingelegten  
Himbeeren

## Menü 4

Kartoffel- Lauchcremesuppe

\*\*\*

Hirschbraten in Burgundersoße mit  
Preiselbeerbirne, Rotkraut und  
hausgemachten Spätzle

Schweinemedailles auf  
Rahmchampignons, bunte Gemüse,  
Kartoffelkrokette

\*\*\*

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

## Menü 6

Tranche vom Hirsch an Waldorfsalat  
mit Cumberlandsoße

\*\*\*

Consommé von Cherrytomaten mit  
Quarkklößchen

\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten mit  
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

Gefülltes Schweinelendchen im ganzen  
gebraten auf Calvadosrahmsoße mit  
verschiedenen Gemüsen und  
Mandelbällchen

\*\*\*

Orangenparfait auf Cassissabayone

# Tellerservice

## Menü 7

Tomatencremesuppe  
mit Sahnehaube

\*\*\*

Schweinebraten in Kräuter-  
Senfkruste mit verschiedenem  
Gemüse und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Gestürzte Schokoladencreme  
mit Vanillesoße

## Menü 9

Cocktail von Nordmeergarnelen  
mit Toast und Butter

\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe

\*\*\*

Lachs im Spinat- Blätterteigmantel  
an Kräutersoße

\*\*\*

Zitronensorbet

\*\*\*

Duett vom Rinder- und Schweinefilet  
auf Dijon- Senfsoße mit  
Bohnenbündchen, Grilltomate und  
Dauphinekartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation „Strand-Cafe“

## Vegetarisches Menü 1

Variation von Blattsalaten mit  
gerösteten Sonnenblumenkernen und  
Broteroutons

\*\*\*

Sellerierahmsüppchen

\*\*\*

Gebackener Schafskäse  
mit Preiselbeeren

\*\*\*

Karotten- Apfelsorbet

\*\*\*

Ragout von Zucchini, Tomaten und  
Austernpilzen in Balsamico-  
Kräuterrahmsoße an Kartoffelschnee

\*\*\*

Himbeerparfait an mariniertem  
Orangensalat

## Menü 8

Blumenkohl-Rahmsuppe

\*\*\*

Gefüllte Rinderroulade mit  
Rotkraut und Salzkartoffeln

\*\*\*

Karamelcreme

## Menü 10

Lauwarme Entenbrusttranchen an  
Blattsalaten in Honigdressing

\*\*\*

Gemüsebouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Medaillons vom Seeteufel mit  
Krabben und Käse überbacken

\*\*\*

Sorbet von grünen Äpfeln

\*\*\*

Kalbsrückensteak unter der Nußkruste  
auf Portweinjus mit glacierten  
Kaiserschoten und Fingermöhren,  
Kartoffelbällchen

\*\*\*

Mousse von dunkler Schokolade auf  
marinierten Schattenmorellen

## Vegetarisches Menü 2

Tomatensalat  
mit Pumpernickel

\*\*\*

Rahmsuppe von gelber Paprika

\*\*\*

Vollkornspaghetti auf Basilikumsoße  
mit Gemüsesäckchen

\*\*\*

Minzсорbet

\*\*\*

Schnitzel vom Sellerie mit frischen  
Rahmchampignons und  
Kartoffeltaschen

\*\*\*

Käseteller mit Weintrauben  
und Salzgebäck

# Tellerservice

## Mediteranes Menü

Tomate Mozarella in  
Balsamicodressing mit  
frischem Basilikum

\*\*\*

Minestrone mit  
gehobeltem Parmesan

\*\*\*

Thunfischmedaillon auf  
Paprikaschaum mit Safranreis

\*\*\*

Mangosorbet

\*\*\*

„Saltimbocca a la Romana“  
Zwei dünne Kalbfleischscheiben mit  
Parmaschinken und Salbei gespickt  
in Zitronensoße dazu gebratene  
Zucchini und Bandnudeln

\*\*\*

Tirami su

## Wildmenü

Feldsalat mit Nüssen und Äpfeln  
in Walnußdressing

\*\*\*

Rehessenz mit Chestergebäck

\*\*\*

Zwei kleine Semmelklößchen  
in Waldpilzsoße

\*\*\*

Rotweinsorbet

\*\*\*

Medaillons vom Hirsch und  
Hase auf Preiselbeer- Pfeffersoße  
mit Rotkohl und  
hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Marinierte Waldbeeren  
mit Vanilleeis

## Westerwälder Menü

Honigmelone mit Westerwälder  
Knochenschinken

\*\*\*

Wiedtaler Kräutersüppchen

\*\*\*

Kartoffelknülle mit gebräunter  
Zwiebelbutter

\*\*\*

Basaltfeuersorbet

\*\*\*

Wäller-Wille-Wutz-Spieß  
auf Waldpilzsoße mit Wirsing  
und Serviettenknödeln

\*\*\*

Gebackene Apfelringe  
auf Vanillesoße

## Fischmenü

Trilogie vom Lachs mit  
Sahnemeerrettich und Dill- Senfsoße  
an Blattsalaten

\*\*\*

Hummersüppchen mit Krabben

\*\*\*

Garnelen in Knoblauchbutter  
gebraten an Bandnudeln mit  
Tomatenwürfeln

\*\*\*

Curacaosorbet

\*\*\*

Variation von Edelfischen auf zweier-  
lei Soßen mit Blattspinat und  
wildem Reis

\*\*\*

Zitronenmousse auf Himbeermark



# Fischbuffet

## Vorspeisen

Thunfischsalat, Salat von Meeresfrüchten, Tomatensalat, Cocktail von Eismeerkrabben, Matjes „Hausfrauen Art“, Eiersalat, Variation von Räucherfischen, hausgebeizter Lachs mit Dill– Senfsoße, ganze Lachsforellen mit Sahnemeerrettich

Große Auswahl an frischen Salaten

## Suppen

Lachssuppe

Französische Zwiebelsuppe mit Buttercroutons

## Warme Gerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce, gebratene Lachschnitte auf Zitronensauce, Rotbarsch mit Kräuterkruste überbacken, Lachsklößchen auf Dillschaum, Krabbenspieße mit Tomaten– Kräutersauce, Meeresfrüchteragout in Safransauce, gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Thunfischsteak auf Paprikasauce, Lachs im Blätterteig– Spinatmantel, Calamares gebacken mit Sauce Ajoli

## Beilagen

Salzkartoffeln, wilder Reis, Bandnudeln, Sahnkartoffeln, Risibisi, Spinat, Broccoli, bunte Gemüseauswahl

## Dessert

Weincreme, Grießflammerie mit marinierten Schattenmorellen, Herrencreme, Eierlikörcreme, Waldbeerengrütze mit Vanillesauce, Caramelcreme, Kabinettpudding mit Kirschwasserschäum,

Mousse au chocolate



# Spargelbuffet

## Kalte Vorspeisen

Marinierter Spargelsalat mit frischen Kräutern, Spargelröllchen, hausgebeizter Lachs, Cocktail von Spargel und Eismeerkrabben, Variation von Schinkenspezialitäten, Tomate-Mozzarella

## Suppen

Spargelcremesuppe  
Suppe mit frischem Frühlingsgemüse

## Warme Gerichte

Stangenspargel mit Lachsstreifen und Dillschaum überbacken, Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmchampignons, Wiener Kalbsschnitzel, Putensteak „Prinzess“ mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“, Ragout von Spargel und Lachs, Lammfilet in Thymiankruste auf Ratatouille, Gemüsereispfanne mit frischem Spargel und Frühlingsgemüse, gebratene Garnelen auf Spaghetti in Basilikumsoße  
frischer Spargel mit zweierlei Soßen und neuen Kartoffeln

Große Salatauswahl

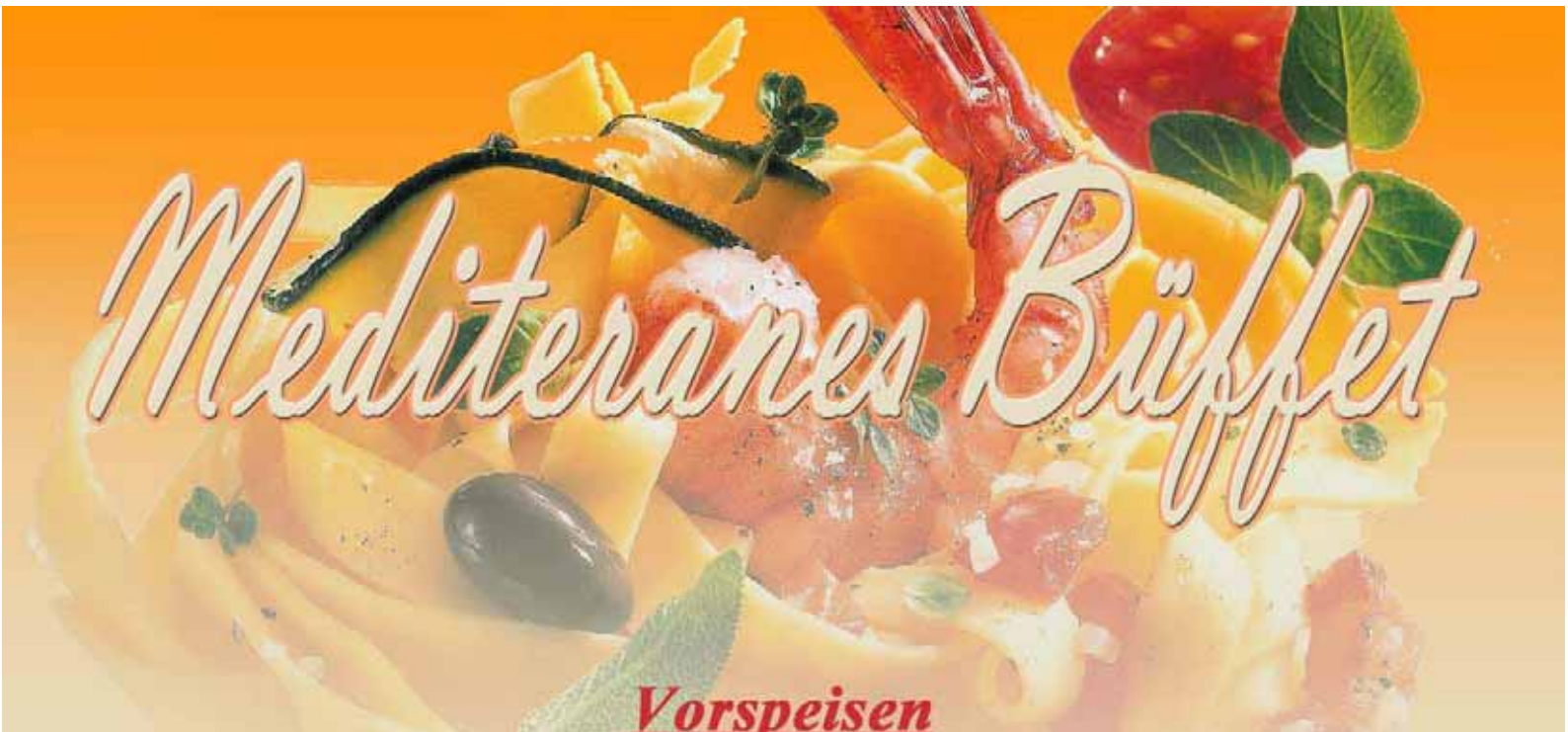
## Beilagen

Butterkartoffeln, Gemüsebandnudeln, Spätzle, Gnocchis, Frühlingslauch, buntes Frühlingsgemüse

## Dessertauswahl

Frische Erdbeeren mit Vanillepudding, Obstsalat, Himbeerjoghurtcreme, Herrencreme, Weinsülze mit Kompottfrüchten, Wackelpeter mit Vanillesoße





# Mediterranes Büffet

## Vorspeisen

Eingelegte Oliven mit Baguette und Kräuterbutter, Tomate-Mozzarella in Basilikumdressing, marinierte Auberginen und Zucchini, eingelegte Zwiebeln, Schafskäse und Paprika süß sauer, marinierte Pepperonie, Kräuter- Champignons, Griechischer Bauernsalat, Thunfischsalat, Carpaccio vom Rinderfilet

## Suppen

Minestrone

Tomatensuppe

## Warme Gerichte

Coq au Vin, Ratatouille mit Gemüsebratlingen, Lammragout mit Couscous, Fischragout in Safransoße, Geschnetzeltes vom Kalb, Bandnudeln mit Shrimps, grüne Tagliatelle mit Muscheln, Tortellini in Käsesoße, gefüllte Paprikaschoten mit Reis, Spaghetti mit Oliven und Tomatenwürfeln in Knoblauch gebraten, Gnocchis in Gorgonzolasoße, Spinatlasagne, Saltimbocca auf Zitronensoße, Thunfischsteak auf Paprikaschaum, Lachs im Blätterteigmantel, mediterrane Gemüse

## Dessert

Obstsalat von exotischen Früchten, Tiramisu, Mangojoghurtcreme, Maracujacreme, Limettenmousse, Melonensalat im Portwein, Capuccinomousse, Papaya Parfait



# Wildabbißfet

## Vorspeisen

Variation von Wildterrinen und –Pasteten mit  
Cumberlandsoße, Rehcockail mit Nüssen und Äpfeln,  
Ananas gefüllt mit Waldorfsalat, Hirschkalbscheiben in  
Himbeermarinade, Feldsalat mit frischen Waldpilzen

Große Auswahl an frischen Salaten

## Suppen

Wildessenz mit Blätterteigstangen,  
Rahmsüppchen von Waldpilzen

## Warme Gerichte

Wildgoulasch, Hirschbraten in Burgundersoße  
Entenbrust in Orangen– Pfeffersoße, Wildkaninchen auf  
Preiselbeerrahmsoße, Gänsekeule auf Calvadossoße,  
Hirschsteak „Pariser Art“ mit Rotweinbirne,  
Hasenrückenfilet im Pilzbett

## Beilagen

Schupfnudeln, Spätzle, Sahnekartoffeln, Kartoffelklöße,  
Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl, Ananaskraut, buntes Gemüse

## Desserauswahl

Warmer Schokoladenpudding, Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum,  
Weinsülze mit Kompottfrüchten, Heidelbeercreme, Stachelbeercreme,  
Schwarzwälder –Kirschcreme, Birne Paul Heinz

# Buffets Strand-Café

## Vorschlag 1

### Kalte Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Variation von geräucherten Makrelen und Forellen, Tomato-Mozzarella, Spargelröllchen, Eiersalat

Salatbuffet mit einer großen Auswahl an frischen Salaten

### Suppen

Tomatensüppchen  
klare Rindfleischsuppe

### Warme Gerichte

Hirschbraten in Burgundersoße, Tafelspitz in Meerrettichrahm, Schweinelendchen auf Pfeffersoße, Currygeschnetztes, gefüllte Poulardenbrust „Florentine“, Zander auf Zitronensoße, Reis, Spätzle, Schwenkkartoffeln, Rotkohl, Wirsing, Bandnudeln, buntes Gemüse

### Dessertauswahl

Herrencreme, Waldbeerengrütze, Moccacreme, Caramelcreme, Schwarzwälder Kirschcreme

## Vorschlag 2

### Kalte Vorspeisen

Variation von hausgebeiztem Lachs und Lachsterrine mit Dill- Senfsoße und Sahnemeerrettich, geräucherte Forellen und Lachsforellen im ganzen arrangiert, Makrelenauswahl, Wildterrine mit Cumberlandsoße und Waldorfsalat, Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße, Salat von Eismeerkrabben, Geflügelsalat Hawaii

Salatbuffet mit einer großen Auswahl an frischen Salaten

### Suppen

Wildkraftbrühe  
Champignoncremesuppe

### Warme Gerichte

Lammfilet auf Ratatouille, Sauerbraten „Rheinische Art“, Hirschgoulasch in Wildrahmsoße, Medaillons vom Schweinefilet auf Calvadosrahm, Kalbsteak unter der Nusskruste, Ragout von Edelfischen in Weißweinsoße, Lachs in Blätterteig, Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Spätzle, Bandnudeln, Gratinkartoffeln, Gnocchis, Rotkohl, buntes Gemüse

### Desserauswahl:

Mousse au chocolate, Heidelbeercreme, Eierlikörcreme, Kabinett Pudding, Sülze von Waldhimbeeren mit Vanilleschaum, Grießflammerie mit marinierten Schattenmorellen



# Grillbuffet

## Salate

Griechischer Salat, Tomate-Mozzarella, Tortellinisalat, Paprikasalat, Curryreissalat, Teufelssalat, Porree- Ananassalat, Krautsalat, Gurkensalat, Blattsalate mit verschiedenen Dressings

## Beilagen

Folienkartoffeln, Bratkartoffeln, Bohnenbündchen, Kräuterbutter und Baguette

## Grillfleisch

Rinderhüftsteak, Nackensteak, Grillwürstchen, Putenspieße, gefüllte Zwiebeltaschen, Bauchspeck

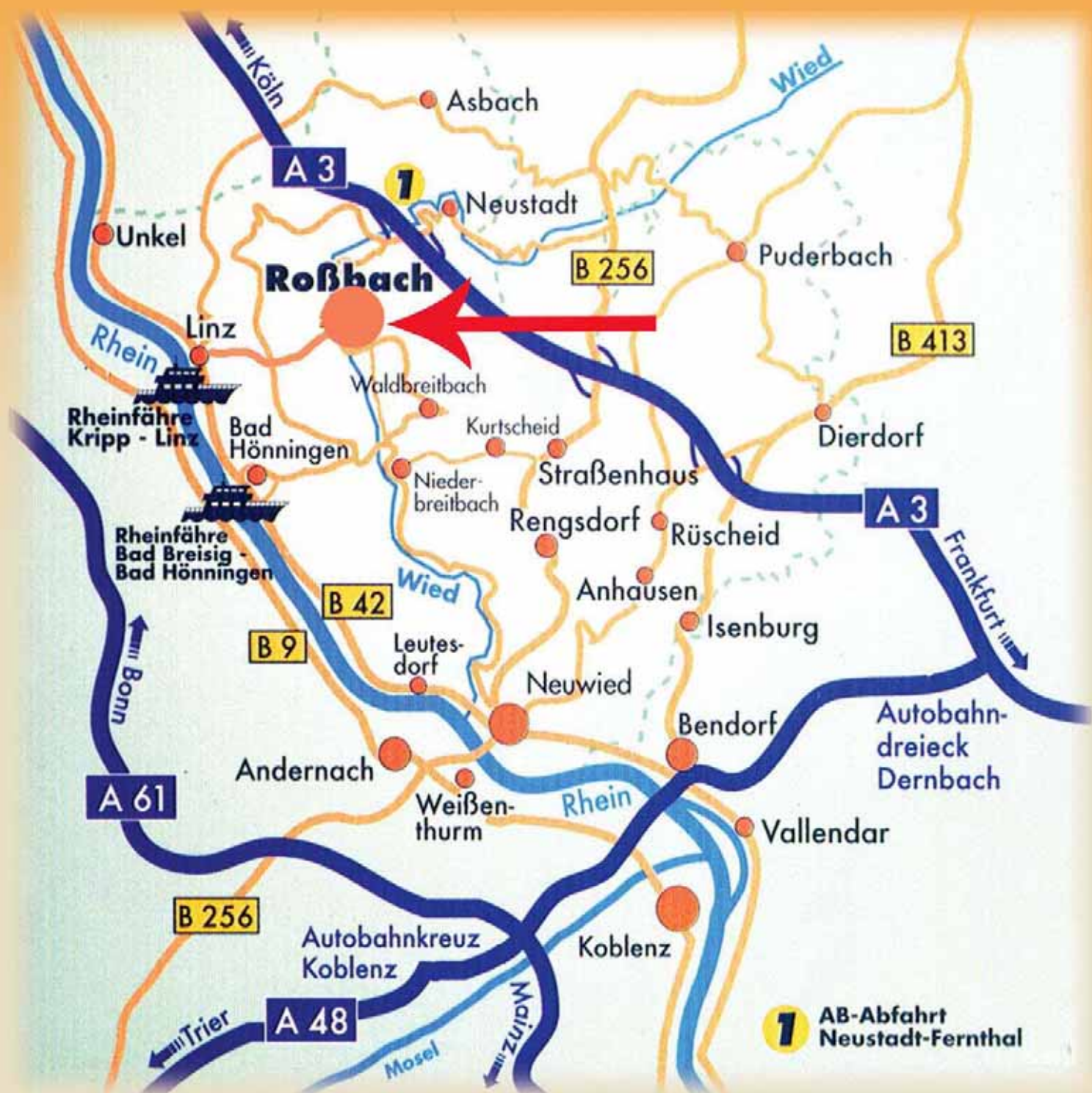
## Dips

Knoblauchsoße, pikante Tomaten- Paprikasoße, Dill- Senfsoße, Currydip, Süß- Sauerdip, Sauce Bearnaise, Kräuterquark

## Desserauswahl

Rote Grütze und Wackelpeter mit Vanillesoße, Weinsülze mit Kompottfrüchten, Herrencreme

# So erreichen Sie uns...



## ...und wie erreichen wir Sie?

Nutzen Sie unseren e-Mail Service! Geben Sie einfach Ihre e-Mail Adresse einem unserer freundlichen Mitarbeiter. Wir halten Sie dann immer über unsere Aktionen und Events auf dem laufenden.