



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Bankettmappe





HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Inhaltsverzeichnis

Entrées.....	3
Fingerfood.....	4
Buffetvorschläge.....	5-9
Menuvorschlage – 3 Gang.....	10-11
Menuvorschlage – 4 Gang.....	12-14
Hochzeitsmenu.....	16
Kaffee, Kuchen und Plundergeback.....	17
Getränke.....	18



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Entrées

Canapés

mit rosa gebratenem Roastbeef und Meerrettich		3,80 EUR
mit Burgunderschinken	Stück	3,60 EUR
mit Schwarzwälder Schinken	Stück	3,80 EUR
mit Lachsschinken	Stück	3,60 EUR
mit Mailänder Salami und Rotwein-Perlzwiebeln	Stück	3,40 EUR
mit Poulardenbrust	Stück	3,80 EUR
mit Kräuterfrischkäse und Kirschtomate	Stück	3,40 EUR
mit Gouda	Stück	3,40 EUR
mit Brie und Feigensenf	Stück	3,40 EUR
mit gebeiztem Lachs	Stück	4,20 EUR
mit geräuchertem Aal	Stück	4,20 EUR
mit geräuchertem Forellenfilet	Stück	4,20 EUR
mit Kaviar		auf Anfrage

3

Suppen

Hühnersuppe mit Gemüseeinlage	Tasse	6,50 EUR
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage	Tasse	6,50 EUR
Leichte Tomatencreme	Tasse	6,50 EUR

Leckere Kleinigkeiten

½ belegtes Brötchen	Stück	3,50 EUR
Königin-Pastetchen mit Salatbouquet	je	12,50 EUR
Schweinefilet auf Toast mit Kräuterrührei, Salat	je	12,70 EUR

Käse

Käseplatte mit verschiedenen internationalen Käsesorten		35,00 EUR
Käse-Igel		36,50 EUR
Gervais mit Pfirsich		3,00 EUR
Roquefort mit Birne		3,00 EUR



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Buffetvorschläge

Buffet 1

34,50 € pro Person ab 10 Personen

Gebeizter Lachs und geräucherte Forellenfilets,
Auswahl von rohem und gekochtem Schinken,
Salami, Frischwurst und Schweinebraten,
Melonenschiffchen mit Knochenschinken,

Leichte Tomatencreme
Hühnersuppe mit Wurzelgemüse

Krustenbraten mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln
Kleine Nürnberger-Bratwürstchen auf Sauerkraut

Bohnen-, Kraut- und Blattsalate

Rote Grütze, Vanille- und Schokoladenpudding

4

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot, Butter und Schmalz

Auf Wunsch bieten wir zu unserem Buffet eine Käseauswahl
zu einem Preis von 4,50 € pro Person an.



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Buffet 2

48,00 € pro Person ab 10 Personen

Roastbeef englisch gebraten mit eingelegtem Gemüse,
Variationen von Räucherfisch, Lachs, Forellenfilets, Schillerlocken,
Hasenpastete mit Cumberlandsauce, Kirschtomaten,
geräucherte Entenbrust an Mango,
Couscous Salat, Birnen-Geflügelsalat

Kartoffel-Lauchcreme mit Croutons

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Meerrettichsauce
Röllchen vom Jungschweinerücken in Rieslingsauce mit Blattspinat und
geschwenkten kleinen Kartoffeln, Reis, Speckbohnen

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen,
Waldbeergrütze mit Vanillesauce, Früchtesalat

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot, Butter und Schmalz

Auf Wunsch bieten wir zu unserem Buffet eine Käseauswahl
zu einem Preis von 4,50 € pro Person an.



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Buffet 3

Rheinisches Buffet

45,50 € pro Person ab 10 Personen

Schinkenröllchen, Mett-, Blut-, Fleisch- und Leberwurst,
Roastbeef mit Sauce Tartar und sauren Gürkchen,
Heringsfilet in Apfel-Sahnesauce,
Pochierter Salm an Kräuter-Crème-frâiche mit Forellenkaviar,
Kartoffelsalat,
Blattsalate der Jahreszeit mit verschiedenen Dressings

Kartoffelcremesuppe mit Mettwurst

Sauerbraten vom Rind mit Apfelrotkohl, Klöße,
Mettwurst auf Sauerkraut, Hämmchenfleisch,
Butterkartoffeln,

Vanillequark und Milchreis mit Früchten
Natur-Klatschkäse

6

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot, Butter und Schmalz

Auf Wunsch bieten wir zu unserem Buffet eine Käseauswahl
zu einem Preis von 4,50 € pro Person an.



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Buffet 4

46,50 € pro Person ab 10 Personen

Räucherlachsroulade mit Frischkäse und schwarzen Oliven,
Krabbensalat mit Gurken und Dill, gebratene Garnelen mit Kräutern,
Kaiserschotensalat mit Chili und marinierter Entenbrust,
Ziegenkäse mit Tomaten und Oliven,
Pasta-Parmaschinken-Salat

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse

Kalbsgeschnetzeltes oder Stroganoff,
Putenbrustbraten in Riesling,
Spätzle, Kartoffelgratin, buntes Gemüse

Obsttörtchen, Bayrisch Creme, Obstsalat

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brot, Butter und Schmalz

Auf Wunsch bieten wir zu unserem Buffet eine Käseauswahl
zu einem Preis von 4,50 € pro Person an.



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Buffet 5

48,00 € pro Person ab 10 Personen

Parmaschinken mit Limonen-Pfeffermarinade und gehobeltem Parmesan,
Roastbeef mit Sauce Tatar,
Verschiedene Salami,
Tomaten-Mozzarella-Spieß, Antipasti, Zucchini, Zitronensalat
Rucolasalat mit Melone und Rote Zwiebeln

Minestrone

Lachs in Limonenschaum,
Kalbsrücken-Medaillons auf Marsallasauce,
Kartoffelecken, Tagliatelle, buntes Gemüse

Salat von frischen Früchten, Amarettocreme, Tiramisu

Dazu reichen wir Stangenbrot, Olivenbrötchen und Zwiebelbrot mit Butter und Schmalz

8

Auf Wunsch bieten wir zu unserem Buffet eine Käseauswahl
zu einem Preis von 4,50 € pro Person an.



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Menuvorschlage – 3 Gang

Menu 1

Bouillon vom Huhn mit Wurzelgemüse

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schnittlauch-Senfsauce,
Blattspinat und Kartoffelplätzchen

Tartufo

43,60 EURO

Menu 2

Rucolasalat mit gebratenen Lammfilets

Barbarie Entenbrust auf Portweinsauce mit Wirsing
und Schmetterlingsnudeln

Vanilleeis mit Beerengrütze

47,60 EURO

Menu 3

Consommé mit Champignons und altem Sherry

Rindermedaillon unter der Kräuterkruste auf Calvadosrahm
mit Kaiserschoten und Tagliatelle

Zweierlei Mousse au Chocolat an Früchtecoulis

52,00 EURO



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Menu 4

Spinatcremesuppe mit Croutons

Pochiertes Heilbuttfilet mit Senfsauce, Lauchzwiebeln
und Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit frischen Früchten

40,60 EUR

Menu 5

Gemischte Blattsalate mit Sprossen und Kirschtomaten

Medaillons vom Jungschweinefilet auf Shiitakepilzrahm mit Mandelbrokkoli
und Kräuterspätzle

Crêpe mit Schokoladensauce, Vanilleeis und frischen Früchten

10

45,80 EURO

Menu 6

Parmaschinken mit marinierten schwarzen Oliven und gehobeltem Parmesan

Lammrückenkrone auf Rosmarinjus mit Prinzessbohnen,
Champignons und Schupfnudeln

Tartufo

52,50 EURO



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Menuvorschlage – 4 Gang

Menu 7

Gebeizter Lachs an Krauser-Crème-fraiche und Salatbouquet

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Rahmhaubchen

Schweinefilet an Rosa-Pfeffer-Cognacsauce mit Pfifferlingen,
Blattspinat und Kartoffelplätzchen

Vanilleeis auf Beerengrütze

55,80 EURO

Menu 8

Triologie von der Entenbrust an feinem Salat und Walnussvinaigrette

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kalbsfilet auf Rieslingcreme mit sautierten Pilzen und Pommes Croquettes

Crêpe mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Früchten

70,50 EURO



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Menu 9

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenbutter,
Zuckerschotten und Nusskartoffeln

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Perlhuhnbrust an Rieslingsauce mit Waldpilzen und Basmatireis

Vanilleeis mit frischen Früchten

55,80 EURO

Menu 10

Rindercarpaccio mit Kapernäpfeln, Gartenkresse und frischen Parmesan

Kartoffelrahmsuppe mit Croutons

Filet vom Salm auf Champagnersauce mit Kaiserschoten und Safrannudeln

Eistörtchen mit frischen Früchten

57,40 EURO

12



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Menu 11

Gemischte Blattsalate mit Sprossen und Kirschtomaten

Champignoncremesuppe

Lammrücken auf Ratatouille mit Kartoffelplätzchen

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

55,00 EURO

Menu 12

Variation von geräucherter Forelle und Lachs an Pfeffer-Crème-frâiche
und Kartoffeltaler

Spinatcremesuppe mit Croutons

Putenbruststeak an Champignonrahmsauce mit Blattspinat
und Kartoffelplätzchen

Variation von hellem und dunklem Mousse au Chocolat
an Früchtecoulis

57,90 EURO



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Hochzeitsmenu

Trilogie von der Entenbrust
mit einer Komposition von feinen Salaten in Walnussdressing

Essenz von Wachteln mit Steinpilznudeln

Filet vom Salm auf Champagnersauce mit Kaiserschoten
und Safrannudeln

Joghurt-Orangen-Törtchen

Kalbsfilet auf Chablissauce
mit Gemüsebouquet, Blattspinat und Kartoffelplätzchen

Variation von weißem und dunklem Mousse au Chocolat
an Früchtecoulis

14

94,00 EURO



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Kaffee und Kuchen

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	2,50 EUR
Kaffee	Kanne	25,00 EUR
Espresso	Tasse	2,10 EUR
Cappuccino	Tasse	2,90 EUR
Kaffee Hag	Kännchen	5,00 EUR
Tee	Kännchen	5,00 EUR
Tee	Kanne	25,00 EUR
Kakao	Tasse	2,60 EUR

Kuchen

Obst-Sahne-Kuchen	Stück	4,80 EUR
Streuselkuchen	Stück	3,50 EUR
Hochzeitstorte, einstöckig	Stück	ca. 100,00 EUR
Hochzeitstorte, zweistöckig	Stück	Auf Anfrage
Hochzeitstorte, dreistöckig	Stück	Auf Anfrage
Margaretenkuchen	Kuchen	45,00 EUR
Mousse au Chocolat hell / dunkel als Torte garniert	ca.18 Port.	89,00 EUR



HOTEL IMPERIAL

Das Haus mit der persönlichen Note

Getränke

Bier vom Fass

Reissdorf Kölsch	0,3 l	3,10 EUR
Bitburger Pils	0,3 l	3,50 EUR

Flaschenbiere

Erdinger alkoholfrei	0,5 l	4,50 EUR
Erdinger Weißbier	0,5 l	4,50 EUR
Vitamalz	0,3 l	3,50 EUR

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris	0,2 l	2,50 EUR
Vittel	0,2 l	2,50 EUR
Coca-Cola	0,2 l	2,50 EUR
Fanta	0,2 l	2,50 EUR
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,80 EUR
Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,80 EUR
Orangensaft	0,25 l	3,60 EUR
Apfelsaft	0,2 l	2,50 EUR
Johannisbeersaft	0,2 l	2,60 EUR
Milch	0,3 l	1,90 EUR