

Feiern im Schatten des Altenberger Domes

Sehr verehrte Gäste,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse am Hotel-Restaurant „Altenberger Hof“ und übergeben Ihnen gerne unsere Bankettmappe, in der wir Ihnen einen Auszug aus unserem vielseitigen Angebot an Aperitif-, Menü- und Buffetvorschlägen zusammengestellt haben.

Wir bieten Ihnen großzügig geschnittene Räumlichkeiten für Festlichkeiten bis 100 Personen, z.B. unseren Burgundersaal mit angrenzendem Wintergarten, oder unseren Kristallsalon mit kleiner Terrasse.

Bei schönem Wetter lässt sich ein Stehempfang auf unserer großen Außenterrasse arrangieren. Hier reichen wir zu einem Glas Sekt oder Champagner auch gerne Fingerfood oder Canapées.

Weiterhin unterstützen wir Sie in allen Angelegenheiten, die bei einer Feier in unserem Hause anfallen, z. Bsp. Blumenschmuck, Menükarten, Sitzordnung, Fotograf, etc.

Unser Hotel bietet Ihnen 38 Hotelzimmer im Design- oder Landhausstil, wo sich Ihre Gäste zu späterer Stunde zurückziehen können.

Selbstverständlich können Sie unsere Räumlichkeiten gerne besichtigen; bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit uns.

Wann dürfen wir Sie begrüßen?

Ihr Hotel-Restaurant „**Altenberger Hof**“
Familie Thomas und Claudia Spital

Stehempfang im Altenberger Hof

Sekt und Champagner:

Hauscuvée Chardonnay Sekt brut	€ 27,00 / 0,75 l
2011 Schloß Vaux Rheingau Sekt Flaschengärung	€ 33,00 / 0,75 l
PriSecco Alkoholfreier Cocktail	€ 27,00 / 0,75 l
Champagner Duval Leroy Premier Cru Brut	€ 85,00 / 0,75 l

Suppen:

Leichte Sauerampfercremesuppe	€ 8,75
Bergische Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben	€ 8,75
Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Gemüsejulienne & Eierstich	€ 8,75

Canapées:

Roastbeef auf Frenchbrot mit Lauchsalat	€ 3,60
Geräucherte Entenbrust auf Feigenscheiben	€ 3,60
Geflügelmedaillons	€ 3,60
Wildterriner auf Apfelsalat	€ 3,60
Knochenschinken oder Parmaschinken	€ 3,60
Geräuchertes Forellenfilet	€ 4,20
Graved- und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 4,70
Scampi auf Gartenkresse mit Crème Fraîche	€ 4,70

Hot Bits:

Grönlandkrabben, gebraten, mit Dipp	per 100 g	€ 11,50
FrISChe Pflaumen im Speckmantel		€ 1,70
Pilzragout in Blätterteigkruste		€ 3,60
Elsässer Lauchkuchen mit Lachswürfeln		€ 3,60
Scampispißchen in Bierteig		€ 4,70

Zu einer Tasse Kaffee am Nachmittag:

Bergische Waffelecken mit Kirschen und Sahne	€ 1,80
Tarteletts mit frischen Früchten	€ 2,90
Kleine Windbeutel mit Vanillecrème	€ 2,60
Minikirschstreusel	€ 1,80

Bei der Reservierung eines Hochzeitsempfanges ohne anschließende Feier/Menü erheben wir einen Mindestumsatz von € 30,00 pro Person.

Frühlingsmenüs ab 15. März 2017 - ab 10 Personen

Menü 1

Frühlingsalate in Balsamessigmarinade
mit gerösteten Waldpilzen

* * *

Kräuterschaumsuppe mit Zanderklößchen

* * *

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Schnittlauchsoße
mit jungem Wurzelgemüse und feinen Nudeln

* * *

Rhabarber- Erdbeer- Grütze
mit Vanilleeis

€ 55,00

Menü 2

Kräuterterriner vom Kalbstafelspitz
auf Blattsalaten mit Zitronen- Senf- Schaum

* * *

Leichte Kartoffelsuppe mit Lachsforellenstreifen

* * *

Glasierter Spanferkelrücken in Malzbiersoße
mit Spitzkohl und gebratenem Serviettenkloß

* * *

Geeister Schokoladen- Marmor Guglhupf
auf marinierte Erdbeeren

€ 55,00

Menü 3

Joghurtterriner von geräuchertem Bachsaibling
auf Kräutersalat mit Sauerampferschaum

* * *

Bärlauchsuppe
mit kleinen Schinkenkräpfen

* * *

Kalbsrückensteak auf Frühlingsmorcheln in Sherryrahmsoße
mit Spargelgemüse und hausgemachten Spätzle

* * *

Rhabarbertarte
mit marinierten Erdbeeren und grünem Pfefferis

€ 63,00

Obige Menüs werden speziell für Sie auf Vorbestellung zubereitet.
Gerne können einzelne Gänge neu miteinander kombiniert werden.
Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de

Frühlingsmenüs ab 15. März 2017 – ab 10 Personen

Menü 4

Spargelmousse in der Lachsroulade
auf grünem Spargel in Kerbelvinaigrette

Wachtelessenz mit Morchelklößchen

Ragout und Filet vom Milchkalb
mit glasiertem Frühlingsgemüse
und Schupfnudeln

Schokoladen Mille feuille
mit Erdbeer- Orangen- Salat

€ 65,00

Menü 5

Sauerampfersuppe mit Zanderklößchen

Strudel vom Seesaibling
auf Spargel- Morchel- Ragout

Gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel
auf Pfefferjus
mit Rahmkohlrabi und Kartoffelplätzchen

Erdbeer Panna Cotta mit Pralineneis

€ 68,00

Menü 6

Gebratene Poulardenterrine
auf süß- saurem Frühlingsgemüse

Zander mit Rahmspinat mit Noilly Prat Sauce

Lammkeule in der Kräuterkruste auf Rosmarinjus
mit Bohnenkernen und Kartoffelgratin

Mandel- Krokant- Kuchen
mit geeister Rhabarbersuppe und Erdbeersorbet

€ 66,00

Obige Menüs werden speziell für Sie auf Vorbestellung zubereitet.
Gerne können einzelne Gänge neu miteinander kombiniert werden.
Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de

Sommermenüs ab 15. Juni 2017 – ab 10 Personen

Menü 7

Terrine von Schafskäse und Olive
mit Salat von Paprika und Zucchini

* * *

Sauerampfersuppe mit Lachsklößchen

* * *

Gefüllte Kalbsroulade in weißer Thymiansoße
mit glasierten Zucchinigemüse und kleinen Ofenkartoffeln

* * *

Grütze von Sommerbeeren
mit Joghurteis

€ 56,50

Menü 8

Marinierter Rindertafelspitz in Kräutervinaigrette
mit süß- saurem Sommergemüse

* * *

Kalte Tomatensuppe
mit milden Knoblauchcroûtons

* * *

Carrée vom Jungschwein in Perlzwiebelsoße
mit Bohnen und Perlgraupenrisotto

* * *

Kleine Himbeer- Charlotte
mit Schokoladeneis

€ 57,00

Menü 9

Tomatenterrine von Mittelmeerfischen
auf Artischockensalat in Kapernvinaigrette

* * *

Schaumsuppe von Spitzkohl mit gebackenem Wachtel-Ei

* * *

Kalbsrückensteak auf Pfifferlingen in Schnittlauchsoße
mit jungen Karotten und kleinen Semmelknödeln

* * *

Panna Cotta vom Weinbergpfirsich
mit Limettensorbet

€ 64,50

Obige Menüs werden speziell für Sie auf Vorbestellung zubereitet.
Gerne können einzelne Gänge neu miteinander kombiniert werden.

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de

Sommermenüs ab 15. Juni 2017 – ab 10 Personen

Menü 10

Geeiste Melonensuppe
mit gebackenen Garnelen

Goldbrasse auf Rotweirisotto
mit grünem Spargel

Rinderfilet im Olivensud pochiert
mit konfierten Tomaten und feinen Chilinudeln

Eingelegte Herzkirschen mit Portweincreme
und Bitterschokoladensorbet

€ 69,00

Menü 11

Gebratene Meerbarbe auf Rucola-Kartoffelpüree
Limettenschaum

Aufgeschlagene Spinatsuppe
mit Sommertrüffeln

Strudel vom Reh und Pfifferlingen auf Preiselbeersoße
mit glasierten Rübchen und Kräuterknöpfe

Warmer Mohnkuchen
mit Aprikosenröster und Mandel- Milch- Eis

€ 72,50

Obige Menüs werden speziell für Sie auf Vorbestellung zubereitet.
Gerne können einzelne Gänge neu miteinander kombiniert werden.
Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden

Herbstmenüs ab 15. September 2017 - ab 10 Personen

Menü 12

Herbstliche Blattsalate in Kürbisvinaigrette
mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken

* * *

Leichte Kartoffelsuppe
mit gerösteten Kräutercroutons

* * *

In Rotwein geschmorter Rindertafelspitz
mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

* * *

Warmes Kompott von Bühler Zwetschgen
mit Walnußeis

€ 55,00

Menü 13

Angeräucherte Welsroulade auf Petersilienwurzelsalat
mit Meerrettichschaum

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry

* * *

Gefüllte Kalbsbrustspitzen in Kräuterrahmsoße
mit Kürbisgemüse und gebackenen Kartoffelplätzchen

* * *

Pochierte Rieslingbirne
mit Bitterschokoladenmus und Minzsorbet

€ 59,00

Menü 14

Kleine Variation vom Seesaibling
Essigkartoffeln und geröstetem Speck

* * *

Steinpilzcremesuppe mit Kräuterklößchen

* * *

Rosa gebratene Rehkeule in Hagebutterensoße
mit glasierten Butterrüben und Selleriepüree

* * *

Zwetschgenterrine mit Rumsahne
und Orangen- Mandeleis

€ 64,00

Obige Menüs werden speziell für Sie auf Vorbestellung zubereitet.
Gerne können einzelne Gänge neu miteinander kombiniert werden.
Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de

Herbstmenüs ab 17. September 2016 - ab 10 Personen

Menü 15

Terrine vom Eifler Reh auf Semmelknödelsalat
mit Waldpilzen in Preiselbeervinaigrette

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit Kernöl

Geschmorte Kalbsbäckchen in Rosmarinsoße
mit Perlzwiebelgemüse und Kartoffelstrudel

Apfel- Sauerrahm- Tarte
mit Karamell und geistem Calvados

€ 62,50

Menü 16

Schaumsuppe von Langustinen mit Basilikumcrustini

Gebratener Zander auf braisiertem Chicoree
in Rotweibutter

Kalbsfilet auf Herbsttrompetenpilzen in Ebereschensoße
mit glasierten Rübchen und hausgemachten Spätzle

Gateau von Traminertrauben
mit Walnußkrokant und Weingelee

€ 71,50

Menü 17

Heißgeräucherte Wildentenbrust
mit Gewürzbirnen und Vogerlsalat

Pochierter Kabeljau auf Kürbisrisotto
in leichtem Speckschaum

Lammrückenfilet in der Olivenkruste
mit Mangold und Senfnudeln

Gefüllter Griesknödel
mit Bühler Zwetschgen und weißem Schokoladeneis

€ 73,50

Obige Menüs werden speziell für Sie auf Vorbestellung zubereitet.
Gerne können einzelne Gänge neu miteinander kombiniert werden.
Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden

-

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de

Wintermenüs ab 15. November 2017 – ab 10 Personen

Menü 18

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit heißgeräucherter Entenbrust und Preiselbeerkompott

* * *

Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelklößchen

* * *

Hirschroulade in Wacholdersoße
mit glasiertem Rosenkohl und Kartoffelkrapfen

* * *

Haselnußpudding auf Apfel- Rotwein- Püree
mit Krokanteis

€ 57,00

Menü 19

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit heißgeräucherter Entenbrust und Preiselbeerkompott

* * *

Schaumsuppe
von der bergischen Räucherforelle

* * *

Rücken und Bäckchen vom Weideochsen in Rotweinsöße
mit Schalottenkompott und soufflierter Kartoffel

* * *

Panna Cotta
mit kandierten Zwergorangen und Cointreausorbet

€ 64,00

Menü 20

Leichte Linsenrahmsuppe
mit Balsamessig

Winterkabeljau auf der Haut gebraten
mit Rieslingkraut und Kartoffelschaum

Karamellierte Entenbrust in süßer Thymiansoße
mit Schwarzwurzeln und Brotknöpfe

Reinetten- Nuß- Schnitte
mit weißem Zimtschaum

€ 61,50

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de

Menü 21

Getrüffelte Kartoffelsuppe
mit gebratenem Kalbsbries

Zander auf Grünkohl in Kürbisschaum

In Rotwein pochiertes Rinderfilet
mit schwarzen Walnüssen und Petersilienwurzelpüree

Eingelegte Portweifeigen
mit Anisespuma und Bitterorange

€ 71,00

Menü 22

Seeteufel im Speckmantel
auf Graupenrisotto mit Butterrüben

Pot au feu von der Wildente

Gefülltes Kalbsfiletmedaillon auf Trüffeljus
mit Winterrübchen und Kartoffelplätzchen

Variation von der Blutorange
mit Muskatnußeis

€ 74,00

Obige Menüs werden speziell für Sie auf Vorbestellung zubereitet.
Gerne können einzelne Gänge neu miteinander kombiniert werden.
Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü für alle Gäste zu entscheiden

Festliche Buffetvorschläge 2017 ab 30 Personen

Bergisches Buffet € 47,00

Mousse von der geräucherten Forelle mit Sahnemeerrettich
Kasselerrücken mit Dörrobstkönfit und Linsensalat
Kleine Fleischbällchen auf Krautsalat
Poulardenmedaillons mit eingelegten Champignons und Kirschtomaten
Große Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten
verschiedene Dressings
Ofenfrisches Baguette und Landbrot mit Butter



Waldpilz-Lauchsuppe



Rindersauerbraten mit Rosinensauce und Kartoffelklößen
Glasierter Schweineschinken frisch aus dem Ofen
Dicke Bohnen und Panneschieven
Reibekuchen mit Apfelkompott



Milchreis mit Erdbeersauce
Altenberger Rote Grütze mit Bauernrahm
Bergisches Grießflammeri

Altenberger Dom Buffet € 51,00

Geflügelcocktail auf Romanasalat
Crissinstangen mit Parmaschinken und Netzmelone
Burgunderterrinen mit Schinkenfleisch und Petersilie
Duett von Graved- und Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce
Roastbeefröllchen gefüllt mit Selleriesalat
Große Salatbar mit Blatt- und Rohkostsalaten
Verschiedene Dressings
Ofenfrische Brote mit Butter



Poulardenbrust auf Cognacsauce
Gemüse des Marktes und Bratlinge
Pochiertes Lachsfilet mit Basilikumschaum und Lauchnudeln



Kaffee - Panna Cotta
Bayrisch Creme mit Himbeersauce
Gelierte Waldbeeren mit Martini
Frankfurter Pudding mit Cassissauce
Eisauswahl mit Sahne

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de

Festliche Buffetvorschläge 2017 ab 30 Personen

Torschänken Buffet € 61,00

Bodenständiges auf höchstem Niveau

Geräucherter Klosterschinken mit Essiggemüse
und Koriander-Remoulade

Graved-Steinbutt mit Honiggurken und Kräuterdipp

Pochierte Lachsmedaillons an Limettenschmand

Wildschweinsalami mit eingelegten Zuchinitalern

Hausgemachte Rehterrine mit Cumberlandsauce

Gartenfrische Salate mit verschiedenen Dressings

Ofenfrisches Brotsortiment mit gesalzener Butter



Aufgeschlagene Champagnersuppe



Bresse-Poularde mit Perlzwiebeln in Burgunder geschmort, Spinat-Bandnudeln

Gefüllte Kalbsbrust mit duftender Brotmasse und Portweinsauce

Gemüse des Marktes und Salzkartoffeln



Tiramisucreme nach Art des Hauses

eingeweckte Waldbeeren mit Vanille-Eis

Charlotte von Rieslingcreme mit Johannisbeeren

Taleggio mit Gewürzsirup und Pinienkernen

Gala Buffet € 89,00

von ausgesuchten Spezialitäten

Terrine von Steinbutt und Bachsaibling im Noriblatt

Entenleberparfait mit Feigenconfit

Stremellachs auf Rahmgurkensalat

Hummer im Wind mit Erbsenpüree

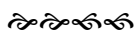
Variation von luftgetrocknetem Schinken mit Portweinemelone

Austern Zarskaja mit Chesterbrot und Roter Zwiebelvinaigrette

Reichhaltige Salatbar mit verschiedenen Blattsalate und passenden Dressings

Salat von Büffelmozzarella und Madeira-Tomaten

Holzofenbrot und verschiedenes Baguette mit Fassbutter



Borschtsch von der Ente mit Dörrpflaume



Kalbsrücken unwickelt mit Lardo am Stück gebraten und Cognacsauce

Kartoffel-Pilz-Taler und jahreszeitliche Gemüseauswahl

Souffliertes Lachsfilet an Basilikumschaum

Basmatireis vom Himalaja

Ofenfrische Landente mit Sternanis-Sauce und geschmelzte Semmelknödel



Zartbitter-Schokoladenkuchen mit Nougatmousse

Mousse von der Tonkabohne

Pralinencreme im Schokoschiffchen

Tarte tatin

Eisbombe mit russischen Zigarren

Exotische Früchte im Glas

Hotel-Restaurant Altenberger Hof, Eugen-Heinen-Platz 7, 51519 Odenthal – Altenberg

Telefon: 02174-4970 Fax: 02174-497 123 Email: info@altenberger-hof.de

Internet: www.altenberger-hof.de