

## Menüvorschläge für Januar bis 14. April 2024

### Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate Januar 2024 bis 14. April 2024. Sie gelten **ab 12 Personen**.

Viel Spaß beim Appetitholen!

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge der Menüs untereinander austauschen.

**Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung ein Menü für alle Gäste aus.**

Sollten Sie weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen für eine persönliche, individuelle Beratung jederzeit gerne zur Verfügung.

Außerdem besteht die Möglichkeit z. B. ein Menü oder Büffet (ab 40 Personen) zusammenzustellen, das ganz auf Ihren persönlichen Geschmack abgestimmt ist oder Ihre eigenen Ideen enthält.

Haben Sie Fragen hinsichtlich der passenden Getränke?  
Wir beraten Sie gern!

**Doreen und Stephan Kehlenbeck  
und das Ritterteam**

## Menü 1

Steckrübensuppe mit Crôutons

\*\*\*

Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüsereis

\*\*\*

Armer Ritter mit Vanilleeis

**€ 35,00**

## Menü 2

Kartoffel-Lauch-Suppe mi Chorizo und Crôutons

\*\*\*

Geröstete Poulardenbrust auf asiatischen Gemüsen und Gnocchi

\*\*\*

Panna Cotta auf Orangen-Mango-Salat und Mandelschaum

**€ 39,90**

### Menü 3

Rote Bete-Himbeersüppchen

\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch in Weißweinsauce  
auf sizilianischem Blattspinat und Kartoffel-Olivenpüree

\*\*\*

Karamellierte Banane mit Schokoladensauce  
und Cappuccinoeis

€ 44,90

### Menü 4

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing  
mit knusprigen Croûtons

\*\*\*

Wildkraftbrühe mit Walnussnocken und jungen Gemüsen

\*\*\*

Lammnüsschen in Thymianjus mit Spitzkohl und Risolée kartoffeln

\*\*\*

Törtchen und Eis vom Bratapfel  
mit Orangensabayone

€ 53,90

### Menü 5

Gratinierter Ziegenkäse auf Linsensalat und Balsamicocreme

\*\*\*

Sellerieschaumsuppe mit gebackenem Wan-Tan

\*\*\*

Glacierte Rehkeule mit Waldpilzen  
feinem Rotkohl und Schupfnudeln

\*\*\*

Zimt-Mascarponemousse mit hausgemachtem Rumtopf  
und Marzipaneiscreme

€ 62,00

### Menü 6

Croustillante von der Jakobsmuschel  
auf Rote Bete Carpaccio

\*\*\*

Steinpilzpasta mit Trüffelschaum und Kaiserschoten

\*\*\*

Gebratene Hirschkeule in Quittenjus  
mit Kräutersaitlingen, Wirsingbällchen und Preiselbeerkräpfen

\*\*\*

Mille Feuille von Mango und weißer Schokolade mit Himbeersorbet

€ 71,50

**Schaumburger Ritter Gastronomie GmbH**

Burgstraße 2-4 • 31737 Rinteln • Tel. 05152 - 94 74 60 • Fax: 05152 - 94 74 61  
Internet: [www.schaumburger-ritter.com](http://www.schaumburger-ritter.com) • E-mail: [kontakt@schaumburger-ritter.com](mailto:kontakt@schaumburger-ritter.com)

## Menü 7

Törtchen von Wachtel und Gänsestopfleber mit Mango-Piniensalat

\*\*\*

Klare Safransuppe mit Seeteufelstreifen  
und Zucchinirolade

\*\*\*

Warme Scheiben von der Jakobsmuschel  
mit Imperial Kaviar und Kürbis- Kartoffelpüree

\*\*\*

Filet und Backe vom Weideochsen  
mit Grillgemüse und Steinpilz-Polentasoufflé

\*\*\*

Dreierlei von der Passionsfrucht

**€ 80,00**