

Menüvorschläge für Januar bis 14. April 2025

Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate Januar 2025 bis 14. April 2025. 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

€ 36,00

Menü 2

Kartoffel-Lauch-Suppe mi Chorizo und Crôutons

Geröstete Poulardenbrust auf asiatischen Gemüsen und Gnocchi

Panna Cotta auf Orangen-Mango-Salat und Mandelschaum

€ 40,90

Menü 3

Rote Bete-Himbeersüppchen

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

Karamellierte Banane mit Schokoladensauce
und Cappuccinoeis

€ 45,90

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

€ 54,90

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

€ 63,00

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

€ 72,50

Schaumburger Ritter Gastronomie GmbH

Burgstraße 2-4 • 31737 Rinteln • Tel. 05152 - 94 74 60 • Fax: 05152 - 94 74 61
Internet: www.schaumburger-ritter.com • E-mail: 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

€ 81,00