

Menüvorschläge

Geburtstag Hochzeit Konfirmation Taufe Firmenfeiern

Im Geisbaum 22 • 63329 Egelsbach
Fon: +49-6103-4060
Fax: +49-6103-406-225
info@landhotel-johanneshof.de
www.landhotel-johanneshof.de

Liebe Gäste,

Ihr festlicher Anlass liegt uns sehr am Herzen. An Ihrem besonderen Tag, ob Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstag oder ähnlichem Anlass nehmen wir Ihnen so viel „Arbeit“ ab wie Sie möchten. Sie sind der Mittelpunkt Ihrer Feier und wir sorgen dafür, dass Sie den Anlass genießen können.

Menü

Für Ihr leibliches Wohl und das Ihrer Gäste bieten wir Ihnen eine Vielzahl von Möglichkeiten, ob Menü, Buffet, kleine Karte oder à la carte. Die Menüs in dieser Mappe sollen Ihnen eine kleine Anregung geben. Hier, wie auch in allen anderen Bereichen Ihrer Feier, müssen Sie sich nicht zwischen den einzelnen Vorschlägen entscheiden. Ihr persönliches Menü, wie auch die Weine, werden in der Menübesprechung 100%ig für Sie maßgeschneidert.

Dekoration

Ein besonderer Anlass verlangt nicht nur nach einem besonderen Menü und einem schön gedeckten Tisch, sondern auch nach einer besonderen Dekoration. Ob angepasst an die Saison, den Anlass oder individuell nach Ihren Vorstellungen, wir übernehmen das gerne für Sie.

Menübesprechung

Die Menübesprechung findet circa 3-6 Wochen vor Ihrem Veranstaltungstermin statt. Hier werden alle Punkte die Ihre Feier betreffen besprochen und auf Ihre Wünsche abgestimmt.

- Menü
- Weine
- Tischform und Tischplan
- Hussen
- Dekoration
- Musik
- Ablauf der Veranstaltung und besondere Wünsche

Gerne stehen wir Ihnen aufgrund unserer Erfahrung mit Rat und Tat bei allen anderen Aspekten ihrer Veranstaltung zur Seite.

Um sicherzustellen, dass wir uns ausgiebig Zeit für die Besprechung nehmen können, bitten wir Sie um vorherige Terminvereinbarung. Die Besprechung nimmt je nach Veranstaltung circa 1 Stunde in Anspruch.

Sollten Sie noch weitere Fragen haben stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf Ihren besonderen Tag betreuen zu dürfen.

Ingeborg Kappes und Team

Business Menu I | Blattsalate vom Wochenmarkt
mit Croutons, Apfelstreifen und Speck
Gefüllte Poulardenbrust
mit Kartoffelgemüse - Ragout
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Euro 26,00

Business Menu II | Tomatencremesuppe
Gegrilltes Entrecote mit Zwiebelkruste
an Gemüse der Jahreszeit und gratinierten Kartoffeln
Crème Brulée mit Himbeermark
Euro 30,00

Business Menu III | Frankfurter Grüne Soße
auf Eischeiben mit Salatblättern und Himbeerdressing
Kräftiger Tafelspitzsud mit Flädle
Rinderfiletspitzen im Nudelnest
mit jungem Karotten- und Kohlrabigemüse
Ananasscheiben mit Joghurtcreme
Euro 32,00

Menü I | Tomatencremesuppe mit Pestoschaum
Schweinefilet im Waldpilznest mit Spätzle und Gemüse
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
auf einer Waldbeerengrütze
Euro 28,00

Menü II | Antipasti Vorspeisenteller
mit verschiedenen Spezialitäten der Saison
Cremesuppe vom frischen Broccoli mit Mandeln
Zartes Steak aus dem Kalbsrücken an frischer Kräutersahne
dazu Hörnchenkartoffeln und Vichy-Karotten
Hausgemachtes Tiramisu
Euro 36,00

Menü III

Gebratene Gänseleber auf Rapunzelsalat
mit Quittengelee und Olivenbrot

Maronensüppchen mit Apfelspalten

Medaillons vom Hirschrücken mit Romanesko,
Preiselbeeren und Butterspätzle

Zimtparfait mit heißen Schattenmorellen

Euro 38,00

Menü IV

Winterliche Salate mit Filetspitzen
im Zwiebelsud und Olivenbrot

Jagdteller auf Wirsingkissen

Kartoffelschnee und Preiselbeersauce

Crème Brulée mit frischen Früchten

Euro 32,00

Hochzeitsmenü I

Rose vom geräucherten Wildlachs und Heilbutt
mit Caviar Crème-fraîche auf marinierten Blattsalaten

Klare Hochzeitssuppe mit Gemüse
gefüllten Raviolis und frischen Kräutern

Dialog vom Schweine- und Rinderfilet
an einem Ragout von Waldpilzen
mit Sahnekartoffeln und Gemüse der Saison

Eisvariation mit frischen Früchten

Euro 36,00

Vegetarisch

Blumenkohlterrine mit Grüner Soße und Blattsalaten

Gemüsecremesuppe

Kartoffelaufbau
mit Roquefort und glasiertem Gemüse

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Euro 22,00

Kindermenü

Buchstabensuppe

Kleiner Salatteller mit Gurken und Tomaten

„**Pinocchio**“

Spaghetti mit Tomatensauce und kleines Schnitzel

Kleiner gemischter Eisbecher
mit vielen bunten Smarties

Euro 17,00

Frühlingsmenü

Räucherfischvariation an bunten Frühlingsalaten
Schaumsuppe vom Bärlauch und gerösteten Pinienkernen
Kalbssteak auf Rahmjus
grüne Spargelspitzen und Neue Kartoffeln
Marinierte Erdbeeren mit Erdbeermark und frischem Rahm
Euro 40,50

Sommernü

Geeiste Gazpacho mit allerlei kleinen „Dingen“
Black-Tiger – Riesengarnelen auf Safranreis
an einer zarten Currycreme
Spanferkel gebraten im eigenen Saft
mit Egelsbacher Allerlei und Kartoffelknödel
Zitronencreme mit Himbeersorbet
Euro 34,00

Herbstmenü

Pfifferlinge und Steinpilze aus der Butterpfanne
an herbstlichen Blattsalaten auf Himbeerdressing
Pilzrahmsuppe
Perlhuhnkeule auf Wurzelgemüse
mit Rahmjus und Kräuterkartoffeln
Pflaumenkompott mit kleinem Germknödel
Euro 33,00

Wintermenü

Tartar von Räucherforelle und Lachs
mit Avocado und Walnussvinaigrette
Suppenduo Wintertraum
klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich
zarte Kräutercreme
Scheibchen vom rosa gebratenen Rinderfilet auf Marksauce
dazu Champignons mit Mangoldfüllung
und Mandelkrokette
Lebkuchenknödel auf glasierten Apfelspalten
Euro 37,00

Sommerbuffet

Knackige Sommersalate
mit unserer Joghurt- und Oliven-Balsamicodressing

Rindfleischsalat pikant gewürzt
Apfel-Ananassalat (süßlich-lecker!)

Waldorfsalat

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Kräuterquark, Dips und Butter

Gabackene Tintenfische mit Alio Olio

Spareribs vom Grill mit Knoblauchsauce

Rinderhüftsteak mariniert in Soja

Schweinenackensteaks

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Rote Grütze mit Sahne und Vanilleeis

Pancakes mit Sirup und Walnuss Eis

Euro 32,00

Buffet Wolfsgarten

Vom Vorspeisenbuffet

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Eismeergarnelen in zarter Cocktailsauce

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Verschiedene Blattsalate mit unseren Dressings

Brotcroûtons – Gurkensalat

Auswahl von Räucherfischen

Lachs - Forelle - Heilbutt - Makrele
mit Sahnemeerrettich und Senfdillsauce

Wir servieren Ihnen

Fränkische Kartoffelsuppe
mit feiner, geräucherter Mettwurst

Vom warmen Buffet

Rotzungenfilet oder Red-Snapperfilet
auf Blattspinat und Butterkartoffeln

Geschmorte Putenkeule- oder Brust
mit kleinen Kartoffelknödel auf Rahmwirsing

Schweinemedallions mit Waldpilzsauce

Kroketten

Wir servieren Ihnen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Euro 37,00

Buffet Johanneshof

Variation von edlen Räucherfischen
an Honigsenf-Dillsauce

Salat von Nordmeershrimps mit Gemüse

Rosa gebratene Roastbeefröllchen
mit Apfelsahnemeerrettich

Gebratenes Gemüse mit Olivenöl
und frischen Kräutern

Wir servieren Ihnen

Fruchtige Tomatencremesuppe
oder
Geflügelcremesuppe

Vom warmen Buffet

Lachs- und Zanderfilet
in Zitronen-Kräutersauce – Basmatireis

Rinderhüfte mit Pfeffersauce

Schweinemedallions mit Waldpilzsauce

Kroketten, Gemüse der Saison, Spätzle

Wir servieren Ihnen

Frische Früchte mit Honig und Röstmandeln

Euro 38,00

Warmes Buffet Wintertage

Vom kalten Buffet

Winterliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Geräucherter Heilbutt und Makrelen mit Meerrettich

Nordmeershrimps mit Avocadopüree in der Muschel

Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade

In Olivenöl mariniertes und gegrilltes Gemüse

Vom warmen Buffet

Hirschrücken gebraten mit Holundersahne

Gänsebraten in einer kräftigen Sauce
mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Dessert aus der Küche

Hausgemachtes Haselnuss-Eisparfait
mit warmen Orangenfilets in Cointreausauce

EUR 40,00

Spargelmenü I
Rahmsüppchen vom weißen Stangenspargel
mit Schnittlauchsahne
Tournedos vom Rinderfilet auf Steinpilzchampignons
buntes Spargelgemüse und Neue Kartoffeln
Marinierte Erdbeeren in Amaretto mit Walnuss Eis
Euro 32,00

Spargelmenü II
Klarer Spargelsud
mit *Royal* Einlage und Frühlingslauch
Portion Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter,
gekochtem oder rohem Landschinken und Neuen Kartoffeln
Gezuckerte Erdbeeren in Eierlikör mit Vanilleeis
Euro 30,00

Spargelmenü III
Grüner und Weißer Stangenspargel
in milder Kerbel – Tomatenvinaigrette
an erlesenen Blattsalaten der Saison
Gedünstetes Fjord Lachsfilet mit Sauce Choron
auf Stangenspargel und gedämpftem Basmati Reis
Parfait von frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse
mit glasierten Mandeln
Euro 30,00

Spargelmenü IV
Spargelrahmsüppchen mit sautierten Nordmeershrimps
Stangenspargel auf Medaillons vom Schweinefilet
mit Sauce Hollandaise und Neuen Butterkartoffeln
Gezuckerte Erdbeeren
mit Zitronenmelisse und Prosecco im Glas
Euro 32,00

Spargelmenü V
Marinierter Spargelcocktail mit Räucherlachsstreifen
in Dill Schmand auf Salatchiffonade
Spargelcremesuppe
mit Streifen vom gekochten Hinterschinken
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
mit Sauce Béarnaise auf Spargel-Kartoffelgemüse á la creme
Frischer Beerenteller auf Vanillesauce
mit Erdbeermark und Minzesahne
Euro 36,00

Egelsbacher Menü

Kartoffelpuffer
mit Räucherlachs und Creme Fraiche
Hessische Kartoffelsuppe
mit Mettwurst
Egelsbacher Teller
kleine Rippchen, kleine Leberknödel und
Frankfurter Würstchen
Bohngemüse, Sauerkraut und Püree
Apfelküchle mit Zimt-Zucker
und Vanilleeis
Euro 31,00

Vorspeisenbuffet

Vom Vorspeisenbuffet
Antipasti Gemüse
Vitello Tonnato
Tomaten mit Mozzarella
Parmaschinken auf Radicchiosalat
Shrimpscocktail
Garnelenspießchen mit Aioli
Bündnerfleisch mit gehobeltem Parmesan
Spinatsalat mit marinierter und gebratener Rotbarbe
Gebackene Champignons mit Sauce Rémoulade
Platte «Früchte des Meeres»
Geräucherter Lachs
Papayasalat
Kleine Schnitzel „Natur“ im Zitronensud
Wir servieren
“Piccata Milanese“ mit Spaghettini
Vanilleeis mit Erdbeeren und Erdbeermark
Euro 40,00

Kalt - Warmes Buffet

Variationen von Räucherfischen
Lachs – Heilbutt – Makrele – Forelle
Roastbeef an Waldorfsalat
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Black Tiger Garnelen an Cocktailsauce
Vitello Tonnato
Suppenduo
Tom Yam Gung und Blumenkohlsuppe
Schweine- und Rindermedaillons
an schottischer Pfeffersauce dazu Herzoginkartoffeln
Gänsekeule mit Rotkohl – Klöße – Maronen und Bratapfel
Dessertvariation
Euro 42,00

Grosses Vorspeisenbuffet

Parmaschinken mit frischen Feigen
Karamellisierter Ziegenkäse
Hausgebeizter Lachs an Senf-Dillsauce
Riesengarnelen auf Caesar Salat
Eismeergarnelen an Cocktailsauce auf Salat Chiffonade
Zartes Roastbeef an Waldorfsalat
Variation von Räucherfischen
Heilbutt - Forelle - Makrele
Hähnchenschenkel an einer pikanten Sauce
Jacobsmuscheln mit Sauce Hollandaise
Penne mit Frankfurter Pesto
Elsässer Feldsalat
Wir servieren Ihnen
Saftiger Rinderbraten „Burgunder Art“
Kartoffelklöße - Apfelrotkraut
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen
Euro 41,00

Menü mit Sorbet

Bunter Vorspeisenteller
Shrimpscocktail - Vitello Tonato - Räucherlachs
Kürbiscremesuppe mit Lachs und gerösteten Pinienkernen
Sorbet von schwarzen Johannisbeeren
Medaillons vom Kalbsfilet
mit Sahnepfifferlingen, Pellkartoffeln und Gemüse
Sommerlicher Beerenteller mit Vanilleeis
Euro 43,00

5 Gang Menü

Gemüseterrine an Feldsalat mit Pesto
Broccolicremesuppe
Zander an Champagner-Senfsauce mit Reistimbal
Hirsch- und Rindermedaillons an Waldpilzragout
dazu Preiselbeerbirne, Mandelkroketten und Rosenkohl
Dessert Trilogie
Euro 39,00

Menü „Wie Gott in Frankreich“

Vorspeisenbuffet

Antipasti - Vitello Tonnato - Shrimpscocktail
Parmaschinken mit Radicchio - Penne mit Basilikumpesto
Caesar's Salad mit Riesengarnelen - Papayasalat
Bündnerfleisch mit gestoßenem Pfeffer und Parmesan
Spinatsalat mit marinierter und gebratener Rotbarbe
Jacobsmuscheln mit Sauce Béchamel - Graved Lachs
Blattsalate - Tomatensalat - Gurkensalat - Karottensalat

Wir servieren Ihnen

Rindertournedo *Helder* an Sauce Maltaise
Kartoffelgratin und Babykarotten
Vanilleeis auf Fruchtmark mit frischen Früchten

Käsevariation

Chaource - Petit Munster Géromé - Reblochon de Savoie
Rouzaire - Caprinella - Feigensenf - Mango Chutney

Euro 48,00

Hessisches Buffet

Frankfurter Kartoffelsüppchen
Handkäs' mit Musik
Odenwälder Räucherfische Forelle - Lachs - Makrele
Würziges Handkäse Tatar
Tafelspitzsülze mit frischem Meerrettich
Saftig angemachtes Rindertatar
Kartoffelsalat mit Rindswurstscheiben
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Landeier an „Frankfurter Grüne Soße“
Minihaxen an Kartoffelgemüse
Minirippchen mit Sauerkraut und Püree
Frankfurter Stich
Jungbullen Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln
dazu Meerrettichsauce und Grüne Soße
Champignons gefüllt mit Blattspinat
an Kräuterbéchamel

Schokoladenpudding mit Gewürzkirschen
Apfelränzcher mit Apfelschaum
Apfeltiramisu
Euro 35,00

Hessisches Menü

Hessische Kleinigkeiten
Kartoffelsuppe im Glas - Kochkäse - Handkäse mit Musik
Matjes „Hausfrauen Art“ - Graubrot
Minirippchen Sauerkraut und Kartoffelpüree im Glas
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und grüner Soße
dazu Bouillonkartoffeln
Apfelränzcher mit Vanilleeis und Apfelsabaione
Euro 32,00

Canapées und Crostinis

Gekochter Saftschinken mit Gürkchen	Euro 2,00/St.
Luftgetrockneter Schinken mit Melone und Basilikum	Euro 2,50/St.
Französischer Tortenbrie mit Trauben und Feigen	Euro 2,50/St.
Geräucherter Lachs mit Senfgurken und Meerrettichmousse	Euro 2,50/St.
Crostinis mit Oliventapenade	Euro 2,50/St.
Crostinis mit Tomaten, Olivenöl, Basilikum	Euro 2,50/St.
Crostinis mit gegrilltem Gemüse	Euro 2,50/St.

Kleines Fingerfood

Spieße mit Tomaten und Mozzarella	Euro 2,50/St.
Minisülze mit Remoulade	Euro 3,50/St.
Kleine Frikadelle mit Gurkenkompott	Euro 3,50/St.
Minirippchen auf Sauerkraut	Euro 4,50/St.
Grüne Soße mit Ei	Euro 2,50/St.

Warme Snacks

Miniflammkuchen „Elsässer Art“	Euro 2,00/St.
Kleine Quiche Lorraine mit Zwiebeln und Speck	Euro 1,50/St.
Laugenbrezeln mit Butter	Euro 2,50/St.
Kleines Laugengebäck mit Frischkäse	Euro 2,50/St.
Gebackener Crevettenspieß mit Gemüse und Chilidip	Euro 2,50/St.
Spaghetti mit Frankfurter Pesto	Euro 2,50/St.

Süße Leckereien

Mini Schokoladen Muffins	Euro 2,00/St.
Beerengrütze	Euro 3,00/St.
Apfeltiramisu	Euro 3,00/St.

Menü	ab €	26,00 p.P.
Weine	ab €	18,00 p.Flasche
Dekoration		
nach Jahreszeit	ab €	10,00 p. Tisch
personalisiert	ab €	20,00 p. Tisch
Blumengesteck vom Floristen	ab €	25,00 p. Tisch
Menükarten		
Standard	€	1,00
Nach Jahreszeit	€	1,00 p.P.
Individuell	ab €	1,50 p.P.
Hussen	€	1,00 p. P.
Kaffeegedeck	€	6,50 p.P.
Kaffee, Tee, Service, Geschirr und anrichten der mitgebrachten Kuchen		
Übernachtung		
Einzelzimmer inkl. Frühstück	ab €	61,00 p. Nacht
Doppelzimmer inkl. Frühstück	ab €	76,00 p. Nacht

Preise Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir als Gastgeber und Dienstleister keine Pauschale für Menü und Getränke anbieten können. Für Ihre Kalkulation geben wir Ihnen gerne einen Richtwert.

Viel Kleingedrucktes gibt es bei uns nicht, aber....

Reservierung

Wir gewähren Ihnen gerne eine Option über einen angemessenen Zeitraum für Ihre Reservierung, so dass Sie sich in aller Ruhe entscheiden können. Nach Bestätigung der Reservierung gilt Ihre Veranstaltung als fest gebucht.

Änderungen von Personenzahlen

Die Planung einer Veranstaltung ist stressig genug. Wir machen Ihnen keinen Stress mit den Personenzahlen. Wir wissen, dass mit kurzfristigen Zusagen und Absagen zu rechnen ist. Bitte teilen Sie uns eine Schätzung circa eine Woche und die finale Personenzahl circa einen Tag vor Ihrer Veranstaltung mit.

Buffet

Buffets sind ab 30 Personen möglich

Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten werden nach Verfügbarkeit und Personenanzahl vergeben. Eine Reservierung für eine bestimmte Räumlichkeit kann nur gewährt werden wenn Sie mit der Kapazität des Raumes übereinstimmt. Eine Raumreservierung muss zum Zeitpunkt der Reservierung angezeigt und zugestimmt werden.

Geschlossene Gesellschaften können wir erst ab einer Personenzahl von 120 Gästen gewähren. Eine geschlossene Gesellschaft bezieht sich nicht auf unsere Hausgäste.

Zahlung

Wir haben Verständnis dafür, dass man sich nach einer ausgelassenen Feier, abends nicht mit Zahlen beschäftigen möchte. Daher bitten wir Sie Ihre Rechnung bis spätestens zum nächsten Werktag zu begleichen.