



Gasthaus · Restaurant

Nobel

Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

Getränkepreise 2017:

Wir empfehlen.....während der gesamten Feier alle hier genannten Getränke.

Getränkepauschale -A- und -B-

-A- „Firma“	18:00 Uhr - 01:00 Uhr	Euro 32,00
-B- „Standesamt“	11:00 Uhr - 16:00 Uhr	Euro 25,90

z.B..... Zur Begrüßung: Sekt, Campari, Orangensaft

z.B. Zum Essen: lieblicher & trockener Schoppenwein
sowie Mineralwasser & Haake Beck Pils.

z.B.Nach den Essen: Kaffee, Weinbrand und Grappa

Ramazotti, Jägermeister, Saurer & Roter Korn,
Bacardi, Havana Club, Wodka Smirnoff

dazu Mineralwasser, Limonaden, Säfte
Haake Beck Pils & Becks ohne Alkohol.

Die Getränke in der Pauschale können **vor** der Feier **gegen Getränke im gleichen Rahmen getauscht werden. Sonderwünsche** werden mit **50%** vom Listenpreis berechnet. Der Mehrpreis für die Verlängerung beträgt pro noch anwesende Person und Stunde 5,00 €.

Zum Beispiel: Ballantines, Jim Beam, Wodka-Waldmeister, Jubiläumsakvavit
Malteser, Bailey's, Bacardi, Sambucca, Fernet Branca

Getränkepauschale -C- „Tradition“

ohne Getränkebeschränkung zum Beispiel von 18.00 – 03.00 Uhr (9 Stunden)

Ausgenommen: Champagner, bestimmte Whiskeysorten, Kartenweine

Sie möchten sich nicht auf bestimmte Getränke beschränken

und trotzdem Pauschal bezahlen?

Euro 38,50



Unsere Arrangements und Komplettangebote:

ARRANGEMENT „S“ „SPEZIAL“

Kaltes Buffet

Blattsalate mit Dressings
Räucherlachs – Platten
mit Meerrettich,
Dorschfilet und Tomaten
in Balsamico – Dressing,
Poulardenbrust auf
Waldorfsalat mit Früchten,
Brotkorb und Butter

*

Warmes Buffet

Hühnersuppe
„Hochzeiter Art“
mit Huhnfleisch, Spargel,
Eierstich und Mettbällchen

Frische Doradenfilets
mit Salbei gedünstet
Medaillons von der
Truthahnbrust in
Parmesan–Eihülle
gebratener
Spanferkelrücken
mit Kruste;

Tomatensauce,
Rahtsauce;

Gemüse der Jahreszeit,
gratinierte Sahnkartoffeln,
Reis

*

Dessertbuffet

Zitronencreme, Rote Grütze
Schokoladen- und Vanilleeis,
Kaffee vom Buffet

*

Nach Mitternacht

Suppe Ihrer Wahl, Deutsches
Käsebrett, Brot und Butter,
Kaffee

78,00 € p.P.
ab 30 Personen

*

75,50 € p.P. /
ab 50 Personen

*

inklusive Getränke innerhalb
der Getränkepauschale -C-

MENU „E“ „ELEGANCE“

Suppe

Getrüffelte Kalbsbrühe

*

Zwischengang

Bachsaibling Noilly Prat
Gemüsestreifen, kleine Kar-
toffeln

*

Hauptgericht

Rosa gebratener Kalbsrücken
Hähnchen nach
Französischer Art
Petersilienwurzeln,
gelbe Karotten
Rote Rüben, Kaiserschoten
Maronenpurée,
Kartoffelkroketten

*

Dessert

Mousse au chocolat
Zitronen-Sorbet,
Himbeer-Mousse
Früchtégarnitur

*

Nach Mitternacht

Erlasene Schnittchen mit
Lachsschinken,
gebeizter Lachs
Geflügeltranchen,
Roastbeef, Franz. Käse
auf Brot und Butter
Löffelbissen

Feine Paprikasuppe
mit Rindfleisch
und Baguette

3-Gang-Menue
€ 47,00 p.P.

4-Gang-Menue
€ 54,50 p.P.

Mit Mitternacht
€ 71,00 p.P.

ab 30 Personen

ARRANGEMENT „M“ „MENUE-ETT“

Vorspeise

Frische Salate mit
italienischem Dressing und
sautierten Champignons

*

Suppe

Consommé von Trauben
und Kartoffeln,
mit Sesamstange

*

Zwischengang

Bandnudeln mit Kräutern
und gebratenen
Lachsstreifen

*

Hauptgericht

Spanferkelrücken mit
Perlzwiebeln
Rotweinsauce
Französische Grillente,
Staudensellerie;
dazu Rosenkohl
und Ratatouille
Grilltomate

Auberginen mit Honig
Rosmarin-Kartoffelecken

*

Nachspeisen

Bunter Dessertteller
(nach Ihrer Wahl)
oder
Festtagstorte
oder

Käseauswahl, Ciabatta,
Pumpernickel, Vollkornbrot

3-Gang-Menue
€ 35,00 p.P.

4-Gang-Menue
€ 40,50 p.P.

5-Gang-Menue
€ 47,00 p.P.

ab 30 Personen

ARRANGEMENT „T“ TRADITIONSFEIERN

Suppe

Hühnersuppe
„Hochzeiter Art“
mit Huhnfleisch,
Spargel,
Eierstich
und Mettbällchen
(in Terrine serviert)

*

Hauptgericht

Schweinebraten,
Roulade in Schalen
Putensteak in Eihülle,
Sahnesauce,
Gemüseauswahl,
Salzkartoffeln

*

Dessert

2 Kugeln Vanilleeis
mit Früchten
und Schlagsahne
Kaffee und Weinbrand

*

Nach Mitternacht

Kleine Schnittchen,
Kaffee, Hochzeitstorte

78,00 € p.P.
ab 30 Personen

*

75,50 € p.P. /
ab 50 Personen

*

inklusive Getränke inner-
halb der Getränkepauschale -C-



Gasthaus · Restaurant

Nobel

Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

Z U M E M P F A N G

Gabelbissen

- Shrimpsalat mit Knoblauch
- Avocadomousse mit Krabben
- Grissini mit Serrano
- Mit Philadelphia gefüllte Kirschtomaten
- Mit Frischkäse von der Ziege gefüllte Weinblätter, mit Lavendel oder Sonnenblumenöl verfeinert
- Brusschetta
- Melonenperlen mit Safran und Honig und Schinkenstreifen
- Carpaccio vom Rind mit Pesto und Parmesan
- Räuchermousse mit Schnittlauch
- Kleine Gamba auf Rauke Bett mit Pistou-Creme
- Gratinierte Ziegenkäsecroûtons
- Warme Weintrauben mit Rieslingmousse
- Hauchdünne Scheiben vom Thunfisch geeist mit Meeresfrüchtesalat
- „Lachs-Hachez mit Kräutern“ auf Limonen-Frisch-Creme

Zum Empfang...Löffelbissen als Appetitmacher (ab 6 Stück pro Sorte) 2,75 € pro Stück

Erlesene Schnittchen

auf verschiedenen Brotsorten

- Hackepeter und Mett m. Zwiebel
- Rauchlachs und Forelle
- Serrano und Parmaschinken
- Roastbeef
- Braten vom Schweinefilet
- Mettwurst, Bauernart
- Camembert und Gouda
- Käseauswahl
- Philadelphia / Schnittlauch Sour Creme

Ideal für Ihre Besprechung oder zu Ihrem Buffet 2,75 € pro Stück



Gasthaus · Restaurant

Nobel

Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

Unsere Arrangements und Komplettangebote:

KUCHENPREISE

- Mitbringen der Torte: 2,00 € Geschirrbeitrag pro Person, Liefernachweis
- Gerne bestellen wir auch kleine Torten mit 18 cm Durchmesser (8 Stück)

			<u>Portion</u>	<u>Torte/</u>
			<u>Stück</u>	<u>Blech</u>
Torten / Blechkuchen				
Torte 26 cm Durchmesser	14 Stücke	pro Stück	3,90 €	50,00 €
Blechkuchen Obst	30 Portionen pro Blech	pro Portion	3,50 €	80,00 €

Mandarinen Sahnetorte, Schwarzwälder Kirsche, Diättorte mit Sahne
Erdbeertorte, Fruchttorte, Diättorte mit Frucht und Boden
Alle Obstsorten, Pflaumenkuchen, Apfel etc, Wickelkuchen

Weitere Sorten nur ganze Torten / Bleche

Frankfurter Kranz, Donauwelle, Baumkuchen, Butter-Apfel, gedeckter Apfel
Stollen, Klauen, Berliner, Victoria, Sandkuchen, Bisquit-Rollen

Butterkuchen 8 Stücke pro Platte 15,00 €

Schlagsahne oder **Butter** zusätzlich pro Portion 0,50 €

Mitternachts Buffet „ Traditionell“

Suppe „Hochzeiter Art“
Forellenfilets an Sahnemeerrettich
Shrimpsalat mit Ananas „ Hawaii “
Hähnchenbrust auf Waldorfsalat
Schweinemedallions unter Chaud-Froid-Sauce
Reissalat mit Filetspitzen und Früchten
Rauchplatte (Mettwurst, Schinken)
Rote Grütze mit Vanillesauce
Brotkorb & Butter
Scheiterhaufen vom holländischen Gouda
Deutsches Käsebrett

ab 20 Personen Euro 16,50

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit ofenwarmen Baguette Euro 5,00
Gulaschsuppe „Ungarische Art“ mit Bauernbrot Euro 5,50
Französisches Käsebrett mit Trauben und Baguette Euro 7,50

Preise pro Person