



Edermühle

LANDHOTEL & RESTAURANT

ERSTELLEN SIE IHR INDIVIDUELLES

Traum-Catering



Ihr Event-Caterer und mehr...



MIT FREUDE

Wir beraten und organisieren mit Freude Ihre Veranstaltung in unserem Hause. Unser motiviertes Team des Hotels Edermühle trägt mit vollem Einsatz dazu bei, dass Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis wird. Dazu organisieren und planen wir mit Ihnen gemeinsam Schritt für Schritt. Wir überlassen nichts dem Zufall und Sie können sich darauf verlassen, wir leben unseren Job mit Begeisterung.



MIT LEIDENSCHAFT

Die Vorbereitung Ihrer Feierlichkeit bedarf einer grundlegenden Erfahrung. Unser geschultes Team hat sich über Jahre weiter qualifiziert und viele besondere Feste zu einem erfolgreichen Event begleitet. Wir sind nicht die Hauptdarsteller, wir sind dezent dort, wo man uns braucht. Wir sind stets in Ihrer Nähe, um Ihre individuellen Wünsche umzusetzen.



MIT KREATIVITÄT

Ob Sie die kreative Küche lieben oder eine besondere Location suchen, wir sind Ihr Ansprechpartner, um jede noch so „verrückte“ Idee wahr werden zu lassen. Unsere Küche, unsere Künstlerkontakte, als auch unsere einzigartigen Locations, wie das historische Spiegelzelt in der Optik der 20er Jahre, werden bei Ihren Gästen bleibenden Eindruck hinterlassen.

MIT ZUFRIEDENHEIT

Ihre Zufriedenheit ist unser Maßstab. Wir möchten Ihnen von Beginn der Planung ein gutes Gefühl geben, ein Gefühl der Sicherheit, so dass Sie Ihr Fest selbst in vollen Zügen genießen können. Wir Sie unser Haus verlassen, dann nur, um baldmöglichst wiederzukommen.

Kalte Vorspeisen

Suppen

Tomate Mozzarella
 Anti Pasti (gegrillte Auberginen, Zucchini,
 gefüllte Paprika , gefüllte Champignons
 Parma Landschinken mit Honigmelone
 Westfälischer Knochenschinken mit Zwiebel- Pilzsalat
 Rosa gebratenes Roast beef-
 dünn aufgeschnitten mit eingelegten Essiggemüse
 Verschiedene Fleischpasteten & Terrinen mit Waldorfsalat
 Rosa pochierter Kalbsrücken-
 kalt aufgeschnitten- mit Thunfisch- Kaperrmayonnaise
 Reichhaltiges Salatbuffet
 (zb. Möhre, Gurke, Krautsalat, Nudelsalat, Paprika, etc)

Mit zwei hausgemachten Dressings
 (zb. French, Balsamico, Joghurt- Kräutern)
 Brotauswahl mit Butter

„ Wenn es etwas Meer sein sollte“

Graved Lachs und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 verschiedene Räucherfische
 (Heilbutt, Makrele, Forelle, etc.) mit Honig- Senf- Dillsauce
 mit Gurkenschuppen pochiertes Lachsfilet
 in Balsamico- Kräutersud eingelegtes und gebratenes Zanderfilet
 Gamelenspieße mit Aoli
 Pikanter Gemüse- Shrimpscocktail

Nationale Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich,
 Pfannkuchen- und Gemüsestreifen
 Champignonrahmsuppe mit Schinkenbiskuit
 Kartoffel- Gemüsesuppe mit Blutwurst- Wantan
 Tomatencremesuppe mit Gin- Sahnehaube

Internationale Suppen

Klare Tomatenessenz mit Ricottanocken und Basilikumfäden
 Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
 Grüne Erbsensuppe mit Buttermilch und Croutons
 Karotten- Orangensuppe mit Shrimps

Geflügel

Hähnchenbrust in Zwiebel- Sahnesauce geschmort
Hähnchenbrust mit Blattspinat und Frischkäse gefüllt
Putenbrustmedaillons mit Tomate- Mozzarella überbacken
Putenbrustmedaillons mit Ananas & Käse überbacken
Putenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
Pikantes Hähnchenbrustgeschnetzeltes in fruchtiger Kokos- Currysauce

Schweinefleisch

Knuspriges Schweineschnitzel
„Picata“- kleine Schweinerückenmedaillons in Parmesan- Eihülle
Im Ganzen gebratenes Schweinefilet- am Buffet tranchiert
Gegrillte Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
Mit Kochschinken und Käse gefülltes Schweinefilet- am Buffet tranchiert
Saftiger Krustenbraten mit Weißbier geschmort

Kalbsfleisch

Mediterranes Kalbsragout in
Tomaten- Zitronensauce geschmort
Kalbsbraten in Estragon- Gemüsesauce
Geschnetzeltes vom Kalbsrücken in Waldpilzsauce
„Saltim boca“- kleine Kalbsrückenmedaillons
mit Parmaschinken und Salbei
Kalbsrücken gefüllt mit getrockneten Tomaten und
Basilikum- am Buffet tranchiert

Rindfleisch

Geschmorte Rinderrouladen nach „Omas Art“
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Rübensirup
Im Ganzen gebratenes Roast beef –am Buffet tranchiert
Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte
Im Ganzen gebratenes Rinderfilet in Kräuterkruste
- am Buffet tranchiert

Meeresfrüchte

Lachsfilet auf Gemüse- Kräuterbett pochiert
Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichhaube
Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronen und frischen Kräutern
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit Shrimps und Gemüsestreifen gratiniert
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Lauchzwiebeln

Desserts

„ Edermühlens“ große Eisplatte mit Feuerwerk- am Buffet tranchiert
verschiedene Schokoladenmus
Bayrisch Creme mit Mangosauce
Creme Brulée
Panna cotta mit Erdbeersauce
Hausgemachtes Tiramisu
Waldbeerenragout mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat
Verschiedene kleine Petit fours
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Getränke-Pakete

weitere Getränke

„Getränkepauschale Krombach“

Krombacher Pils vom Fass
Krombacher alkoholfreies Pils
Krombacher alkoholfreies Radler
Krombacher Weizen hell
Krombacher Weizen dunkel
Krombacher Weizen alkoholfrei
Verschiedene Schweppes Getränke
Fassbrause Zitrone
Fassbrause Holunder

Coca Cola, Coca Cola Light
Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle
Mineralwasser
Hausweine
Weißwein trocken/ halbtrocken
Rotwein trocken / halbtrocken
Verschiedene Kaffeespezialitäten

„Getränkepauschale Grevenstein“

Veltins Pils vom Fass
Veltins alkoholfreies Pils
Veltins alkoholfreies Radler
Herrnbräu Weizen hell
Herrnbräu Weizen dunkel
Herrnbräu Weizen alkoholfrei
Fassbrause Apfel
Fassbrause Holunder

Coca Cola, Coca Cola Light
Fanta, Sprite, Apfelsaftschorle
Mineralwasser
Hausweine
Weißwein trocken/ halbtrocken
Rotwein trocken / halbtrocken
Verschiedene Kaffeespezialitäten

Alkoholfreie Cocktails

Havana Juicer
San Francisco
Virgin Colada
Virgin Mojito
Wake up

Alkoholhaltige Cocktails

Havana Special
Long Island Iced Tea
Mai Tai
Mojito
Zombie
Tequila Sunrise
Swimming Pool
Sex on the Beach
Pina Colada

Longdrinks

Gin Tonic
Wodka Orangensaft
Wodka Lemon
Bacardi Cola
Malibu Maracuja
Amaretto Apfelsaft
Asbach Cola

Spirituosen

Ramazotti
Obstler
Williams
Sambuca
Baileys
Rumbo
Granatapfel
Fernet
Linie
Malteser
Sekt/ Champagner

Wir empfehlen:

Unseren Mitternachtsimbiss

Goulaschsuppe, Gyrossuppe, Soljanka,
Kartoffelsuppe mit Kassler

Rustikale Käseauswahl mit Trauben & Walnüssen

Kleine Partyfrikadellen

Kleine Schweineschnitzel

Mettwürste, Pfefferbeißer, Kabanosi

Mini- Pizzen, pikante Fleischspieße

Currywust mit Röstzwiebeln und kleinen Brötchen

„Obatzda“- pikant abgeschmeckter Camembert



Edermühle

LANDHOTEL & RESTAURANT

Hotel Restaurant Edermühle

Mühlenweg 6

57339 Erndtebrück

Telefon 02753/598370

www.hotel-edermuehle.de

info@hotel-edermuehle.de