



PREMIER

AROSA HOTEL PADERBORN

Vorweihnachtliches Büffet Nr. 1
EUR 24,80 pro Person

Vorspeisen

Ententerrine mit Preiselbeeren
Schwarzwurzel-Shrimpsalat mit Cocktailsauce
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Geräuchertes aus dem Fischerkorb mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Apfel-Rotkohlsalat, Waldorfsalat
Blattsalate mit zweierlei Dressings

Suppe

Cremesuppe vom Kürbis

Hauptgänge

Medaillons vom Schwein in Lebkuchensauce
Gebratenes Rotbarbenfilet auf Wirsing in Rahm
Gemüse der Saison
Apfel-Rotkohl
Gebratene Kartoffeln
Spätzle

Dessert

Bratapfelmousse mit Pralinensauce
Spekulatiuscreme mit Punschirschen
Obstsalat
Käseauswahl mit Trauben
Baguette und Butter

Unsere Preise beinhalten Bedienung sowie 19 % Mehrwertsteuer
Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 25 Personen



PREMIER

AROSA HOTEL PADERBORN

Vorweihnachtliches Büffet Nr. 2
EUR 25,80 pro Person

Vorspeisen

Wildpastete mit Cumberlandsauce
Salat von Krebschwänzen und Tomaten mit Kräutersauce
Melone mit westfälischem Knochenschinken
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl
Geräuchertes aus dem Fischerkorb
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Waldorfsalat, Rotkohlsalat

Suppe

Cremesuppe von Schwarzwurzeln

Hauptgänge

Geschmorter Gänsebraten in Majoransauce
Gebratenes Zanderfilet auf Schwarzwurzel-Möhrenragout
Gemüse der Saison
Apfel-Rotkohl
Kartoffelklöße
Penne
Bunter Reis

Dessert

Lebkuchenmousse mit Punschsauce
Adventstiramisu
Obstsalat
Käseauswahl mit Trauben
Baguette und Butter

Unsere Preise beinhalten Bedienung sowie 19 % Mehrwertsteuer
Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 25 Personen



PREMIER

AROSA HOTEL PADERBORN



VORWEIHNACHTLICHE MENÜVORSCHLÄGE 2010

Vorspeisen

<i>Ziegenkäse im Sesammantel gebacken auf Aprikosen-Chilissalat und Balsamicokaramell</i>	€ 9,90
<i>Schwarzwurzel-Shrimpsalat auf Kräutersauce</i>	€ 10,20
<i>Terrine von der Barbarie-Ente mit Orange und Cumberlandsauce</i>	€ 8,20
<i>Zwei lauwarmer Reibekuchen mit Schnippelschinken und Pfefferschmand</i>	€ 7,50
<i>Feldsalat in Walnussdressing mit Speck und Croutons</i>	€ 5,90

Suppen

<i>Kürbiscremesuppe mit Steierischem Kürbiskernöl</i>	€ 5,10
<i>Rosenkohlcremesuppe mit Rippenspeck</i>	€ 4,90
<i>Essenz von Steinpilzen mit Flädle</i>	€ 5,40

Zwischengerichte

<i>Gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut</i>	€ 10,20
<i>Red Snapperfilet auf Curry-Zitronengrassauce mit wildem Reis Broccoliröschen</i>	€ 11,20



PREMIER

AROSA HOTEL PADERBORN



Hauptgänge

<i>Medaillons vom Schwein in Bratapfelsauce mit Rosenkohl und Spätzle</i>	€ 16,30
<i>Geschmorte Entenkeule in Orangensauce mit Apfelrotkohl und Krusteln</i>	€ 14,90
<i>Gefüllte Poulardenbrust in Lebkuchensauce Gemüse der Saison und Herzogin-Kartoffeln</i>	€ 14,60
<i>Kalbsteak in Morchelrahmsauce mit Romanesco Gebratene Eierknöpfli</i>	€ 19,20
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Schwarzwurzelragout in Rahm mit Kräuterkartoffeln</i>	€ 14,90

Dessert

<i>Lebkucheneis mit heißen Punschirschen und Sahne</i>	€ 4,60
<i>Spekulatiuscreme auf Pralinensauce</i>	€ 5,20
<i>Rumtopfparfait mit Mandelsahne</i>	€ 5,60
<i>Adventstiramisu auf Glühweinsauce</i>	€ 5,90
<i>Lebkuchen-Panna Cotta mit Punschsauce</i>	€ 4,90
<i>Vanille-Kipfelmousse auf Punschsauce</i>	€ 5,20

Die Preise gelten für Menüfolgen von mindestens 3 Gängen und beinhalten Bedienung und Mehrwertsteuer.