



MENÜAUSWAHL

**Unsere Menüs sind einheitlich buchbar
ab 20 Erwachsenen (Vegetarier/Veganer ausgenommen).**

bootshaus **RESTAURANT – EVENTS**

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Da unsere Produkte frisch zubereitet werden, behalten wir uns vor, unsere Menüs der Saison und der jeweiligen Personenanzahl anzupassen. Speisenänderungen können bis 14 Tage vor der Veranstaltung durch uns vorgenommen werden. Bei einer Auswahl im Hauptgang (bspw. Fleisch oder vegetarisch), benötigen wir die Anzahl der gewünschten Hauptspeisen bis 10 Tage vor der Veranstaltung. Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen wir gerne separat, eventuellem mit Aufpreis verbunden. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir individuelle Menüs und Buffets neu kalkulieren müssen und der Preis von den hier aufgeführten Preisen abweichen kann.

MENÜAUSWAHL

MENÜ I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

oder

Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

HAUPTGANG

| Geschmorte Ochsenbacken in Sauce Bordelaise mit glasierten Schalotten,
grünen Bohnen und cremigem Kartoffelpüree

DESSERT

| Panna Cotta – der Klassiker der italienischen Desserts mit Fruchtsauce, Beerengarnitur
und frischer Minze

PREIS PRO PERSON € 45,50

MENÜAUSWAHL

MENÜ II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

oder

Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranche vom Rinderrücken mit Jus, smashed Zucchini, Kräutern, Chili, Sesam und gerösteten Drillingskartoffeln

DESSERT

| Mini-Cheesecake mit Blaubeerkompott, Zimt-Crumble und Schokostick

PREIS PRO PERSON € 48,00

MENÜAUSWAHL

MENÜ III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

oder

Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

HAUPTGANG

| Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit zweierlei Pfeffersauce, Ofengemüse und Röstkartoffeln

DESSERT

| Mousse au Chocolat – cremiges Schokoladenmousse von heller und dunkler belgischer Kuvertüre mit Beeren und Knusperhippe

PREIS PRO PERSON € 51,00

MENÜAUSWAHL

SUPPEN DER SAISON

Januar bis März

Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie

April bis Juni

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

Juli bis September

Blumenkohlcremesuppe mit gebackenem Blumenkohlröschen

Oktober bis Dezember

Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl