



# 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, ist eventuell 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" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

| Ofenfrisches Baguette

### HAUPTGANG

| Tranche vom Putenbraten mit roter Thaicurry-Demi-Glace, knackigem Gemüse-Slaw in mildem Wasabi-Sojadressing, Sesam-Spargel und gerösteten Drillingskartoffeln

### DESSERT

| Panna Cotta mit Himbeersauce und frischer Minze

**PREIS PRO PERSON € 44,00**

# MENÜAUSWAHL

## MENÜ II

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

| Ofenfrisches Baguette

### HAUPTGANG

| Geschmortes Boeuf Bourguignon mit klassischer Rotweinsauce, Champignons, knusprigem Speck (à part) und Perlzwiebeln, Rahmmöhren und cremigem Kartoffelpüree

### DESSERT

| Mousse au Chocolat mit Kakaonips und Salzkaramellsauce

**PREIS PRO PERSON € 46,80**

# MENÜAUSWAHL

## MENÜ III

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blatt Petersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

| Ofenfrisches Baguette

### HAUPTGANG

| Rosa gebratenes, argentinisches Rinderhüftsteak mit feiner Madeirajus, grünen Bohnen mit Maple-Misobutter, Chili Flakes, Sesam, knusprigem Kartoffelgratin und Röstzwiebel-Quinoa Crunch

### DESSERT

| Schokoladenmousse-Törtchen mit Baiserkern, Mangosauce und Schokostick

**PREIS PRO PERSON € 48,90**

# MENÜAUSWAHL

## MENÜ IV

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Vorspeiseplatten in der Mitte des Tisches

| Bresaola – luftgetrockneter Rinderschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Sonnengetrocknete Tomaten und Kapernäpfel mit italienischen Kräutern

| Caprese – Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico

| Gegrillte, marinierte Pilze

| Marinierter Rucola

| Mediterraner Dip

| Rote Bete Falafel – gebackenes Kichererbsenbällchen mit Rote Bete Crunch

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

| Ofenfrisches Baguette

#### **oder (einheitlich für alle zu wählen)**

| Suppe der Saison (siehe letzte Seite)

| Ofenfrisches Baguette

### HAUPTGANG

| Tranchen vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz mit Kalbsjus, Sauce Béarnaise, gegrilltem grünem Spargel und knusprigem Kartoffelgratin

### DESSERT

| Mini-Cheesecake mit braunem Zucker karamellisiert, dazu Kirschragout und gehackte Pistazien

**PREIS PRO PERSON € 51,50**

# 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 November**

Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

### **Dezember**

Waldpilzsuppe mit gebratenen Waldpilzen und Schnittlauchöl