

Hotel Villa Stokkum

Liebe geht durch den Magen



Steinheimer Vorstadt 70 · 63456 Hanau-Steinheim · Tel. 06181 664500 · Fax. 06181 661580
bankett@villastokkum.bestwestern.de · www.villastokkum.de

Welcome To The Premier Life®

Each Best Western® branded hotel is independently owned and operated.



GERICHTE FÜR LEIB UND SEELE



Liebe Gäste,

„Liebe geht durch den Magen“ und „Das Auge isst mit“. Der Volksmund weiß, dass gutes Essen und die Präsentation der Speisen für uns Menschen Wohlbefinden und Glück bedeuten. Wir möchten unseren Teil dazu beitragen, der Ihre Feier zu einem glücklichen Erlebnis macht.

Lassen Sie sich von unseren ausführlichen Speisenzusammenstellungen für Ihre Feierlichkeit in unserem Haus inspirieren!

Wichtig für den Charakter Ihrer Feier ist die Darreichungsform: Ob Flyingbuffet, Buffet, eine Kombination aus eingesetzten Speisen und Buffet oder ganz einfach gemütlich im Family Style - die Wahl bestimmt ob es festlich, casual, locker oder gemütlich wird.

Haben Sie Vorlieben? Treffen wir mit unseren Vorschlägen nicht genau Ihre Wünsche? Sprechen Sie mit uns!

Ihr persönlicher Kontakt:

Jana Sorg, Veranstaltungskoordinatorin

Telefon 06181-664-500

E-Mail: bankett@villastokkum.bestwestern.de

VILLA STOKKUM-KLASSIKER

Vorspeisen

- Pochierter Lachs „Bellevue“ im Ganzen mit Sahnemeerrettich
- Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Galia Melone mit italienischem Landschinken
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Suppe

- Erbsenschaumsuppe mit Thymian-Croutons und Limonen-Crème-Fraîche

Hauptgänge

- Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Orangen-Zwiebelsauce
- Gebratenes Wolfsbarschfilet in Apfel-Senfsauce
- Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons und Rahm
- Pasta mit Blattspinat, Cherrytomaten, Sonnenblumenkernen und Parmesan
- Spätzle, Kartoffelpüree, gemischter Reis, Saisonale Gemüseauswahl

Desserts

- “Omelette surprise” Eisbombe
- White Chocolate Brownie
- Zweierlei Mousse au chocolat
- Frischer Früchtesalat mit Lavendel und Minze

Preis ab € 38,- pro Person



MUNDART REGIONAL

Vorspeisen

- Handkäs' mit Musik
- Brezeln und Sauerteigbrote
- Grieweschmalz und Spundekäs
- Geräuchertes Forellenfilet aus dem Kinzigtal mit Gartenkräuterrahm
- Frankfurter Grie Soß mit ½ Eiern
- Luftgetrocknete, geräucherte Wurst- und Schinkenspezialitäten auf dem Holzbrett
- Hessischer Zwiebelkuchen

Suppe

- Erbsensuppe mit Haspeln

Hauptgänge

- Frankfurter Rindsbraten mit Wurzelgemüse und Würstchen, dazu sautierte Spitzbuwe
- Frankfurter Rippchen mit Apfel-Sauerkraut und Kartoffelstampf
- Gebratenes Zanderfilet auf Apfelwein-Senfsauce mit Hessischem Zwiebelgemüse und Wildreis

Desserts

- Frankfurter Pudding mit Himbeersauce
- Schmandkuchen mit Dörrobst
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis ab € 36,- pro Person



VEGANES BUFFET

Kalte Vorspeisen

- Falafelbällchen mit Salsa Pikante
- Hummus: Kichererbsenpüree mit Olivenöl und Zitrone
- Taboulé: Couscous-Salat mit Minze und Petersilie
- Baba Ganoush: Gegrillter Auberginensalat mit Tomaten, Paprika und Lauch
- Gebackenes Sesam Tempeh mit Mango-Chutney
- Rote-Bete-Carpaccio mit lauwarmem Frisée und marinierten Tofu-Ecken
- Angemachter Glasnudelsalat mit Radicchio, Cashewkernen, Pak Choi, Mu-Err-Pilzen und Edamame Beans
- Fried Tempura Rolls mit Gemüsefüllung und Honig-Ingwer-Aioli

Suppe

- Maiscremesuppe mit Räucher Chili

Hauptgänge

- Kichererbsencurry mit Rote Bete, Kirschtomaten, Lotuswurzel und Jasmin-Reis
- Wiesenpasta mit 7 Kräutern, Radieschen, Frühlingslauch und Chicorée
- Kimchi Dumpling, Teigtaschen mit Chinakohl gefüllt an Sojasoße
- Rösti von Maniok und Süßkartoffeln an Steinpilz-Pfifferling-Ragout

Desserts

- Panna Cotta mit Matcha Tee und Limone
- Frischer Früchtesalat mit Pfirsich-Minz-Aroma
- Gebackene Nuß-Nougat-Zigarren
- Veganer Schmarrn mit Apfelmus
- Virgin Colada Shots

Preis ab € 38,- pro Person



GENIESSER BUFFET

Vorspeisen

- Galantine von Seeteufel und Lachsfilet an Senf-Dill-Pommery
- Strudel vom Lammrücken mit Gurken-Minz-Tzatziki
- Mangalitza Wollschweinschinken mit Pata Negra und Sauce Cumberland - auf dem Brett serviert
- Balontine von der Kaninchenkeule mit beschwipstem Duxelles und Koriander-Zitronengras-Essenz
- Terrine vom Kalbstafelspitz an 7-Kräuterschmand
- Roastbeefröllchen mit Wurzelgemüse und Wasabicreme

Suppen

- Schaumsuppe von Lachs und Limone
- Consommée vom Weideochsen mit Fritatten und Julienne-Gemüse

Hauptgänge

- Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wirsingrahm und Pecorino-Polenta-Püree
- Knusprige Maispouardenbrust mit Morchelrahm und Bandnudeln
- Red Snapper Filet - vom Great Barrier Reef - mit Kokos-Curryrahmgemüse und Duftreis

Desserts

- Amaretto-Mandel-Tarte
- Schokoladen Fontaine mit gespießten Früchten
- Dreierlei Creme brûlée mit Lavendel, Nougat und Vanille

Preis ab € 40,- pro Person



GOURMET BUFFET

Vorspeisen

- Sashimi vom Yellow Fin Tuna mit Onion-Chili-Jam, Wakame Algensalat und angemachten Glasnudeln
- Tatar vom australischen Wagyu Beef mit Wachtelei und geröstetem Brioche
- Avocado-Garnelen-Ragout im Königinpastetchen
- Tranchen von der Wachtelbrust auf Chutney von Kürbis, Walnuß, Berberitzen und Roquefort
- Kalbscarpaccio mit Wasabi-Mousse
- Gespießte Jacobsmuschel-Praliné mit Mango-Chili-Cubes
- Gebackene Guillard-Austern im Kräutermantel mit Sauce Chorone

Suppen

- Kirschtomaten-Anis-Reduktion mit Basilikum-Grießnockerl
- Getrüffelte Steinpilzcremesuppe mit gebackener Vitelotte und geträufelter Essenz von Estragon und Liebstöckel

Hauptgänge

- Seligenstädter Lachsforelle in Lavendel-Salzkruste mit Limonenschaum, grünem Spargel und wildem Reis
- Geschmorte Rinderrippe in der Papilotte mit Portweinjus, sautiertem Mangold und Macaire Talern
- Rosa Flugentenbrust mit Cranberryjus, Zuckerschoten und Buchweizenknöpfle

Desserts

- Mille Feuille von Himbeere und Tonkabohne
- Valrhona Schokoladen-Bisquittörtchen
- Tarte Tatin, Apfeltarte
- Dreierlei Creme brûlée mit Lavendel, Nougat und Vanille
- Frischer Früchtesalat mit Pfirsich-Minz-Aroma

Preis ab € 65,- pro Person



SCHWEIZER RACLETTE ABEND

Ein kulinarisches Vergnügen in der Winterzeit: Zart schmelzender Käse auf leckeren Kartoffeln! Bitte wählen Sie für Ihr Raclette eine unserer Varianten. Zu allen angebotenen Themen reichen wir Brot mit Dips und Buttermischungen, Rohkost geschnitten, Pellkartoffeln und Salate mit korrespondierenden Dressings. Zum Dessert genießen Sie „beschwipsten“ Obstsalat.

„Heidi“

Zwiebeln, Speck, gekochter Schinken, Tomatenwürfel, Schlotten, Paprika in Würfeln, Champignons, Schnittlauch, Hähnchenbrust

Ab € 35,- pro Person

„Peterle“

Tranchen vom Kalbsrücken, Shrimps, Schweinefilet und Putenbrust

Ab € 39,- pro Person

„Alm Öhi“

Lachscube, Flußkrebse, Hähnchenbrust und Rinderfilet

Ab € 45,- pro Person

Dieses Angebot gilt ab 30 Personen



BBQ BUFFET

STELLEN SIE SICH IHREN EIGENEN GRILLABEND ZUSAMMEN

Als Basis servieren wir Ihnen:

- Gespießte Maiskolben
- Ofenkartoffeln mit 7 Kräuterrahm
- Blattsalate mit Joghurt Dressing und Balsamico Dressing sowie angemachter Tomatensalat und Gurkensalat

Basis-Preis ab € 24,- pro Person



Wählen Sie zum Basis-Angebot weitere Komponenten nach Ihrem Geschmack

Dressings

French Dressing, 7-Kräuter Dressing, Cesar Dressing, Granatapfel-Senf-Dressing, Apfelwein Dressing, Karambola-Kakao-Dressing

Angemachte Salate

Teufelssalat pikant, Reissalat, Avocadosalat, Mediterraner Nudelsalat, Linsensalat, Griechischer Bauernsalat, Quinoasalat, Taboulé Couscous-Salat, Asiatischer Glasnudelsalat, Artischockensalat, Karotten-Chili-Salat, Marinierte Austernpilze und Champignons, Meeresfrüchtesalat, Bunter Kartoffelsalat

Beilagen

Marinierte La Ratte Kartoffeln, Kräuterreis, Süßkartoffelgratin, Marktgemüse, Ratatouille, Gegrillte Ananas und Melone

Je € 2,- pro Person Aufschlag

Putensteak, Hähnchenspieße, Schweinenacken in Dunkelbier-Beize, Cuban Baxter – Kabeljaufilet in Zeitungspapier, Wurstausswahl (Merguez, Bratwurst und Rindswurst), Rumpsteak, Lachskotelette, Sepia in Kräutermarinade, Kräutersaitlinge

Je € 4,- pro Person Aufschlag

Rib Eye Steak, Rinderfilet, Lammkotelette, Lammhüfte, Straußenfilet, Garnelenspieße, Tuna Steak, Seeteufel Medaillons, Papageifisch

Je € 6,- pro Person Aufschlag

Wünschen Sie ein vegetarisches BBQ?

Unser Angebot beinhaltet:

- Scamorza Räuchermozzarella mit Chimichurri mariniert
- Grillgemüsespieße
- Bananen-Tofu-Spieß mit Chili Mole
- Gemüsebuletten mit Manchego
- Pecorino Polentataler
- Gegrillte Chili
- Marktgemüse

Preis € 15,- pro Person Aufschlag

STREET ART BUFFET

Street food ist im Trend und auf der ganzen Welt verbreitet. Veranstanalten Sie eine „Street food Party“ und wählen Sie aus unseren sechs Vorschlägen mindestens drei Stationen aus. Ihre Gäste können selbst aktiv werden oder sie lassen sich von unserem Küchenteam betreuen.

Starter

- Panzanella Schüttelsalat mit Cocktailtomaten und Landgurken
- Cesar Salad Romanaherzen mit Cocktailtomaten, Kräutercroutons und Parmesandressing

Hierzu reichen wir Ihnen Balsamico Dressing und Joghurt Dressing



Street Food Stationen – do it yourself

Burrito Station – roll yourself

Lauwarme Weizentortillas zum Füllen und Rollen mit...

Dips: Guacamole, Pico de Gallo, Salsa Picante und Sour Cream

Vegetarisch: Grillgemüse, Eisbergsalat und geriebener Emmentaler

Fleisch: Putenbrust, zartes Rinderhack

Fisch: Garnelen und Red Snapperfilet

Ab € 14,50 pro Person

Pulled Salmon Station – fill yourself

Belegen Sie Ihr Laugenbrötchen mit zart gegartem Lachsfilet, welches bei Niedertemperatur über längere Zeit gegart wurde. Weitere Zutaten:

Roten Zwiebeln, Tomaten, Blattsalat, Gurken, Gewürzgurken Relish und Senf-Dillcreme.

Ab € 16,50 pro Person

Crispy Chicken & Chips Station

Knusprig gebackene Hähnchenstreifen “Asian Style“, gewälzt in Chili-Marinade mit klassischen Pommes Frites rot/weiß

Ab € 13,50 pro Person

Flammkuchen Station – Sie belegen, wir backen

Zur Auswahl stehen: Schinken, Lauch, Räucherlachs und Grillgemüse.

Ab € 10,50 pro Person

Papa Asada Station

Hier dreht sich alles um die Kartoffel, gebackene Ofenkartoffel mit leckerem Kräuterquark und diversen zusätzlichen Toppings:

Shrimps, Rinderhack, Hähnchenstreifen und Gemüse, Grillgemüse, knusprigem Bacon und gemischten Pilzen.

Ab € 12,50 pro Person

Waffel Station

Backen Sie Ihre Waffeln und verfeinern Sie mit:

Smarties, Schokolade, Gummibärchen, Götterspeise, Marshmallows, Obstsalat, Dörrobst, Vanillepudding, Schokoladensoße, Vanillesoße, Caramellsoße.

Ab € 10,50 pro Person

Dieses Angebot gilt ab 50 Personen.



Live Cooking

Machen Sie Ihr Event zu einem Highlight!

Schauen Sie unseren Köchen zu. Alle Speisen werden live gekocht und zubereitet.

Chivito Station - The mighty Chivito

Zart gegrillte Tranchen von der Rinderhüfte im Brötchen mit Toppings Ihrer Wahl und mit Mozzarella überbacken

Toppings: Gewürzgurken-Relish, Spiegelei, Tomaten, Cole Slaw, Speck, Schinken, Rote Zwiebeln, Russischer Salat

Ab € 15,50 pro Person

Burger Station

Ob klassisch, mit Käse oder pikant. Sie bestellen, wir bereiten zu.

Hamburger mit Best Western Cream, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke und Blattsalat

Cheeseburger mit Best Western Cream, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Blattsalat und Cheddar

Hot Chili Bacon Burger mit Best Western Cream, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurke, Blattsalat und Jalapeno Chili, wahlweise mit Käse und Bacon

Anbei servieren wir Pommes Frites rot/weiß.

Ab € 12,- pro Person

Milcheis Bar

Ob Spaghetti-Eis, Milchshake oder einfach nur ein Micky Maus Becher, wählen Sie aus unserer Eiskarte Ihr Lieblingseis.

Milchshakes: Schokolade, Erdbeer, Vanille

Im Becher:

- Micky Maus: Schokolade & Vanille, Erdbeersauce, Sahne und Smarties
- Tutti Frutti: Mangoeis, Zitroneneis und Erdbeereis, Sahne und frische Kiwi
- Spaghetti-Eis: Vanilleeis, Erdbeersauce, Weiße Schokolade

Ab € 8,50 pro Person

GEWÜRZ BUFFET

Vorspeisen

Bei den Vorspeisen dreht sich alles um das Gewürz Kurkuma. Curcumin ist der wichtigste Inhaltsstoff der traditionellen Heilpflanze, der viele gesundheitsfördernde und entzündungshemmende Wirkstoffe enthält und einen besonders wohltuenden Einfluss auf die Verdauung hat.

- Crepinette vom Räucherlachs und Senf-Dillcreme
- Sesam Tempura Garnele mit Mango-Chutney
- Linsen-Currybällchen mit Romanaherzen und Chili-Aioli
- Angemachter Eiersalat mit Bambussprossen, Mandarinen, Frühlingslauch, Kirschtomaten und Koriander
- Gebackene Wan Tan (Chicken-Lauch-Ecken) mit Sojasoße

Suppe

- Masaman Curry-Süppchen mit Gemüse aus dem Wok

Hauptgänge

Im Hauptgang würzen wir verstärkt mit Zimt. Von der Antike bis in die Frühe Neuzeit galt die Zimtrinde als heilsam. Als Gewürz kann Zimt Speisen bekömmlicher machen.

- Lamm-Tajine mit Datteln und Okraschoten, dazu Safranreis mit Berberitzen
- Pulled Beef Chili mit gebackenen Süßkartoffelecken und Sour Cream
- Potpourri von Edelfischen mit Pernod, Zimtstange, Champignons, Brokkoli und Bavette Nudeln

Desserts

Zum süßen Abschluss haben wir uns für die Tonkabohne entschieden. Dem Duft der Tonkabohne wird eine hypnotische, erotisierende Wirkung nachgesagt.

- Mousse au Chocolat blanc
- Tonkabohnen-Amarenakirschen-Trifle
- Schokoladen-Bisquittorte mit Tonkabohnen, Orangenmark und Mandelkrokant
- Mild-pikant marinierte Erdbeeren mit Tonkabohnen-Mohn-Eis

Preis ab € 39,- pro Person



WURZELGEMÜSE BUFFET

Vorspeisen

- Carpaccio von Roter Bete mit Wasabi Creme
- Karotten-Lauch-Rösti mit Räucherlachs und Kräuterdip
- Garnelen-Salat mit gebackenen Steckrüben- und Petersilienwurzelecken
- Terrine vom Kalbstafelspitz im Champagnersud
- Roastbeef-Röllchen mit Wurzelgemüse und Chili-Remoulade

Suppe

- Wurzelgemüsebrühe mit Fritatten und frischen Kräutern

Hauptgänge

- Geschmorte Lammhüfte in Zitronenthymianjus mit Perlgraupen-Wurzelgemüse-Risotto
- Roastbeef vom Brett mit Frankfurter Grieß Soß, sautiertem Wurzelgemüse und Pecorino-Polenta-Püree
- Strudel von Wurzelgemüse und Pilzen an Korbelschaum
- Knuspriges Filet vom Wolfsbarsch mit gerahmten Schwarzwurzeln und Oliven-Kartoffelstampf

Desserts

- Rübli-Törtchen mit weißer Schokolade
- Mango-Kohlrabitürmchen mit Zimt und Minze
- Grießflammerie von Kürbis und Karotte
- Apfel-Sellerie Trifle, geschichtet mit Mascarpone

Preis ab € 39,- pro Person



TASTING TAPAS

Genießen Sie mit allen Sinnen. Süß, sauer, salzig, bitter sind die bekannten vier Geschmacksrichtungen. Die Geschmacksknospen auf der Zunge kümmern sich darum, Nahrung und Getränke auf ihre Inhaltsstoffe zu analysieren. Eine neuere Entdeckung ist Umami und steht für einen herzhaft-würzigen Geschmack, wie bei Fleisch oder Käse, die dem Körper wichtiges Eiweiß liefern. Stellen Sie sich Ihr Flying-Fingerfood selbst zusammen und lassen Sie es sich auf der Zunge zergehen.

Süß

- Dattel-Joghurt/Serrano-Schinken/Baguette
- Mango-Kürbis/Maispouardenbrust/Brioche
- Feigen-Erdnuss/Ziegenkäse/Brioche
- Honig-Wasabi-Quark/Riesengarnele/Baguette
- Aprikosen-Lauchcreme/Räucherforelle/Pumpernickel
- Orangensenf/Reblochon/Baguette
- Honig-Frischkäse/Banane/Pumpernickel
- Himbeer-Frischkäsecreme/Geräucherte Entenbrust/Brioche
- Roastbeef/Zartbitterschokolade/Chilischote/Meersalz/Baguette

Sauer

- Tomaten-Basilikum-Creme/Bresaola-Schinken/Baguette
- 7-Kräuterquark/Kalbstafelspitz/Pumpernickel
- Dijon-Senfcreme/Kochschinken/Gewürzgurken-Relish/Brioche
- Zitronen-Meerrettichcreme/Grillgarnele/Baguette
- Salzbutter/Mariniertes Fetakäse/Grapefruit/Baguette
- Tuna-Sashimi/Gurken-Ingwer-Relish/Baguette

- Kräuterquark/Büsumer Krabben/Mixed Pickles/Pumpernickel
- Nürnberger Würstchen/Krautsalat/Gespiegeltes Wachtelei/Baguette
- Lauchcreme/Kimchi/Eisbein gepökelt/Pumpernickel
- Süßkartoffel-Mangoldstampf/Süß-sauer Hähnchen/Baguette

Bitter

- Pomelo-Aioli/Thunfisch/Baguette
- Tomaten-Basilikumcreme/Serranochip/Rucola
- Avocado-Granatapfelcreme/Shrimps/Brioche
- Oliven-Tapenade/Parmesan/Baguette
- Auberginenstampf/Coppa de Parma/Baguette
- Chicorée/Speck/Gruyere/Brioche
- Oliven-Ziegenkäsecreme/Artischockenherzen/Pumpernickel
- Salzbutter/Frisée/Camembert/Brioche
- Kräutercreme/Radicchio/Räucherforelle/Pumpernickel
- Kerbel-Senfcreme/Räucherlachs/Kaffeesalz/Pumpernickel

Salzig

- Cesarcreme/Romana/Hähnchenbrust/Parmesan/Baguette
- Meerrettichcreme/Wurzelgemüse/Räucherforelle/Pumpernickel
- Salzbutter/Matjestatar/Gewürzgurke/Pumpernickel
- Hummus/Grillgemüse/Fetakäse/Baguette
- Kräuterfrischkäse/Forellenkaviar/Wachtelei/Brioche
- Salzbutter/Camembert/gesalzene Walnuss/Baguette
- Kräuterquark/Radiesschen/Speck/Pumpernickel
- Trockentomaten-Auberginencreme/Bresaola-Schinken/Baguette
- Sauce Remoulade/Roastbeef/Brioche
- Salzbutter/Roquefort-Käse/Baguette

Umami

- Paté vom Kalbstafelspitz/Baguette
- Tatar von Kräutersaitlingen/Serrano-Schinken/Baguette
- Honig-Basilikumschmand/Kirschtomaten-Rucola/Parmesan/Pumpernickel
- Limonen-Schnittlauchcreme/Anchovis-Tatar/Pumpernickel
- Trockentomatencreme/Blackened Roastbeef/Brioche
- Tunacube im Sesammantel/Wakame-Algen/Brioche
- Black-Bean-Püree/Smoked Pulled Beef/Brioche
- Sojacreme/Tuna-Sashimi/Wasabi/Pumpernickel

- Oliven-Kapern-Tapenade/Bresaola-Schinken/Pumpernickel
- Guacamole/Konfierte Kirschtomaten/Manchego/Baguette

Shots

- Wassermelonen-Basilikum
- Steinpilz-Whiskey
- Süßkartoffel-Ziegenkäseschaum
- Kartoffel-Speckschaum
- Tomaten-Gin-Shot mit Vanilleschaum

Spieße

- Chicken Teriyaki-Spieß
- Sesam Tempura Garnelenspieß
- Koriander-Beef-Spieß
- Caprese-Spieß mit Tomaten und Mozzarella
- Schinken und Galiamelone

Blätterteiggebäck

- Pastetchen von Lachs und Lauch
- Schinken und Champignons Pastetchen
- Gemüse Royal Pastetchen

Preis € 3,50 pro Stück

FAMILY STYLE

Genießen Sie an festlicher Tafel und bedienen Sie sich an den aufgetischten Speisen. Das ist die Idee beim Family Style, was man mit „Essen wie zu Hause mit der Familie“ übersetzen kann. Stellen Sie sich Ihr Tischbuffet nach Wunsch zusammen.



Wählen Sie hierzu, was auf Ihren Tisch soll:

Salate

Rucola-Salat	€ 5,50
Gemischter Salat	€ 5,50
Wildkräuter-Salat	€ 6,00
Romana-Salat	€ 5,50
Spinat-Salat	€ 6,00

Dressings

Joghurt Dressing	€ 3,00
Balsamico Dressing	€ 3,00
Cocktail Dressing	€ 3,00
Kräuter Vinaigrette	€ 3,00
Cesar Dressing	€ 3,50

Angemachte Salate

Tomatensalat	€ 4,00
Gurkensalat	€ 4,00
Karotten-Chili-Salat	€ 4,00
Eiersalat	€ 4,50
Angemachte Artischocken mit Olive	€ 5,00
Griechischer Salat mit Oliven, Paprika, Zwiebeln und Feta	€ 4,50

Suppen

Pikante Linsensuppe	€ 6,50
Tomatensuppe mit Basilikum-Nocken	€ 6,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage	€ 5,50
Kokos-Curry-Suppe	€ 5,50
Erbsenschaumsuppe	€ 6,00

Hauptgerichte

Kalbsragout mit Waldpilzen	€ 14,00
Potpourri von Edelfischen	€ 16,00
Geschmorter Gemüseeintopf	€ 8,50
Geschnetzeltes von der Putenbrust	€ 10,50
Rinderrouladen in ihrer Jus	€ 12,00
Grillgemüse-Lasagne	€ 9,50

Beilagen

Marktgemüse	€ 5,00
Ratatouille	€ 5,00
Blattspinat	€ 4,50
Kartoffelpüree	€ 4,00
Gemischter Reis	€ 4,00
Nudeln	€ 4,50

Dessert

Crème brûlée in der Cocotte	€ 5,50
Frischer Früchtesalat mit	€ 4,50
Pfirsich-Minz-Aroma	
Erdbeer-Kokos-Tiramisu	€ 6,00
Oreo-Bisquitrollchen	€ 6,00

Preise pro Person

TEA TIME

Möchten Sie Ihre Gäste am Nachmittag einladen? Wir empfehlen Ihnen für diesen Anlass unsere „Tea time“. Genießen Sie hervorragende Teesorten aus dem Haus Ronnefeldt. Dazu bieten wir herzhaftes und süßes Kleinigkeiten, die nach englischer Tradition zum Tee gereicht werden. Im Sommer kredenzen wir Ihnen auch gerne verschiedenen Eisteesorten.

Sandwiches

- Vollkorntoast/Frischkäse/Putenbrust/Salatgurke/Chiffonade
- Vollkorntoast/Räucherlachs/Avocado/Rote Zwiebel
- Weizentost/Kochschinken/Sauce Bearnaise/Erbsenpüree

Scones und Kräuterfrischkäse

Pasteten

- Spinat-Feta
- Lachs-Lauch
- Tomaten-Mozzarella

Süßes

- Blueberry Muffin
- Cupcake mit Dörrobst
- Short Bread

Petit Four Ständer

- Pralinenauswahl

Preis ab € 35,- pro Person

TORTEN UND KUCHEN

- Käsetorte
- Gedeckte Apfeltorte
- Bienenstich
- Schmandkuchen
27,- pro Torte/Kuchen

- Streuselkuchen (verschiedene Sorten)
- Käsekuchen
16,50,- pro Kuchen
29,- pro Blech

- Cappuccinosahne
- Champagnersahne
- Dänische Schokosahne
- Erdbeersahne
- Fürst-Pückler-Sahne
- Heidelbeerjoghurtsahne
- Himbeerjoghurtsahne
- Käsesahne
- Kirschsahne
- Mandarinsahne
- Mangosahne
- Mousse au chocolat
- Mozartsahne
- Schwarzwälder Kirsch
- Zitronensahne
39,- pro Torte

- Erdbeercreme
- Frankfurter Kranz
- Fürst-Pückler-Creme
- Nusscreme
- Schweizer Nuss
41,- pro Torte

- Donauwelle
- Zupfkuchen
37,- pro Blech

- Obstsorte je nach Saison
26,- pro Torte
27,- pro Blech

- Cupcakes
ab 3,50 pro Stück

- Petit Four
ab 4,- pro Stück

Zur Auswahl stehen weitere
Torten und Kuchen



Alle genannten Preise in unseren Angeboten sind inkl. Mehrwertsteuer und Service.
Änderungen vorbehalten.



Hotel Villa Stokkum