
Speisen



Ihre Individualität liegt uns am Herzen.

Wir haben hier lediglich Auszüge unserer Menü- und Buffetauswahl erfasst. Damit möchten wir Ihnen einen Kostenüberblick und Informationen über das Spektrum unserer Küchenleistungen ermöglichen. Persönliche Beratung und eigens für Sie zusammengestellte Speisenfolgen sollen der Wichtigkeit Ihrer Veranstaltung Rechnung tragen. Bitte lassen Sie sich bei Ihrer Absprache von unseren Bankettmitarbeitern weitere Vorschläge unterbreiten und beraten.

3-GANG-MENÜ

Rahmsuppe von der jungen Karotte
mit gebackenem Rucola

Mit Schinken gefüllte Hähnchenbrust
auf einem Ratatouille
und Papardelle

Schokoladentörtchen
mit Sauerkirchsauce

ab 6 Personen
27,00 pro Person

4-GANG-MENÜ

Vitello Tonnato mit Kapernmayonnaise
und Rucola

Minestrone

Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinsauce
mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree

Crème Caramel

ab 6 Personen
40,00 pro Person

SACHSEN-ANHALT-MENÜ

Festtagssuppe mit Eierstich

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Bollengemüse und Kartoffel-Selleriepüree

Medaillons vom Schweinefilet auf gebratenem
Sauerkraut und Kartoffelnocken

Apfelgrütze mit Williams-Christbirneneis

ab 6 Personen
38,00 pro Person

SACHSEN-ANHALT-MENÜ

Lauwarmer Ziegenfrischkäse auf Feldsalat
mariniert mit Tomatendressing

Karottenrahmsuppe mit gebackener Petersilie

Kalbfleischröllchen mit Kohlrabigemüse
und Sahnekartoffeln

Erdbeerparfait

ab 6 Personen
49,00 pro Person

Alle Preise in Euro, inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Gültig bis Ende 2012.

Herrenkrug GmbH - Herrenkrug 3 - 39114 Magdeburg - Telefon 0391/8508 0 - Telefax 0391/8508 501
HRB 7242 - Ust.-Id.-Nr. DE 182 498 034 - SWIF-BIC NOLA DE 2H - IBAN DE 27 2505 0000 0122 0337 56
Geschäftsführer: Michel J.Y. Roze

Internet <http://www.herrenkrug.de> - E-Mail info@herrenkrug.de
Nord LB Mitteldeutsche Landesbank - BLZ 250 500 00 Konto 122 033 756

5-GANG-MENÜ

Carpaccio von der Ente
mariniert mit einer Orangenvinaigrette
und Salatbouquet



Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen



Red Snapper auf einem Mango-Pfefferragout



Tournedos vom Rinderfilet auf Madeirasauce
mit kleinem Gemüse und Kartoffelnocken



Dreierlei von hausgemachtem Eis

ab 6 Personen
75,00 pro Person

GALA-MENÜ

Carpaccio von Lachs und Lotte
mit Limonenvinaigrette
und gebackenem Rucola



Essenz von der Tomate



Entenstopfleber an Apfelconfit
und Guavensauce



Jakobsmuscheln im Safranschaum mit Fenchel



Rinderfilet und Riesengarnele auf Zitronengras
mit Pilzen und Kartoffelbaumkuchen



Lauwarmer Ziegenkäse mit Pfeffererdbeeren



Schokoladenmoussetorte



Kaffee & Pralinen

ab 6 Personen
98,00 pro Person

Alle Preise in Euro, inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Gültig bis Ende 2012.

Herrenkrug GmbH - Herrenkrug 3 - 39114 Magdeburg - Telefon 0391/8508 0 - Telefax 0391/8508 501
HRB 7242 – Ust.-Id.-Nr. DE 182 498 034 – SWIF-BIC NOLA DE 2H – IBAN DE 27 2505 0000 0122 0337 56
Geschäftsführer: Michel J.Y. Roze

Internet <http://www.herrenkrug.de> – E-Mail info@herrenkrug.de
Nord LB Mitteldeutsche Landesbank - BLZ 250 500 00 Konto 122 033 756

BUFFET VON ALTMARK BIS HARZ

Altmärker Festtagsuppe

oder

Zuckerschotensüppchen mit Krebschwänzen



Gefüllte Poulardenkeule mit Pilzrahm

Lammkeule mit Speckbohnen

Welsfilet auf Zwiebel-Spinatbeet

Sahnekartoffeln, Eblyweizen und Petersilienkartoffeln

oder

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräutersauce

Zanderfilet mit gebutterten Gurken

Schweineröllchen mit Dörrpflaumen und Senfsauce

Saisonales Gemüse

Butterkartoffeln und Pastinaken-Kartoffelpüree



Gekochter und roher Schinken aus der Region

Entenbrustvariation (geräuchert und als Carpaccio)

Hausgeschlachtetes mit Senf- und Gewürzgurken

Sauerfischmarinaden und Gardelegener geräuchertes

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Pasteten und Terrinenvariation

Regionale Käseauswahl mit Trauben



Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings
Auswahl an Feinkostsalaten



Heimische Beerengrütze mit Vanillesauce

Kleine Crêpes mit Schokolade gefüllt

Saisonaler Obstsalat

Eisvariation im Gläschen



ab 20 Personen
37,00 pro Person

Suppe und Hauptgang stehen zur Wahl

GRILLBUFFET

Maiscremesuppe mit Schinkenstreifen



Rib Eye Steak mit grobem Pfeffer

Butterfisch auf Gemüse in Folie gegart

Spare Ribs

Thüringer Bratwurst

Maiskolben

Jambalaya

Safranreis

Backkartoffeln und Kartoffelspalten



Sauerrahm, Lachsrahm

Barbecuesauce und Kräuterbutter



Gebratener Schinken mit Artischocken

Amerikanischer Krautsalat mit Roquefort

Marinierte Truthahnstreifen mit Porree

Roher Schinken mit karamellisierten Zwiebeln



Großes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten
verschiedenen Dressings und Dips
Auswahl an Feinkostsalaten
Regionale Käseauswahl mit Trauben

Brot- und Brötchenvariation mit Ciabatta



Süße Verführung aus dem Ofen
mit Muffins und Bagels
Melonenvariation und Obstsalat



ab 20 Personen
39,00 pro Person

Alle Preise in Euro, inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Gültig bis Ende 2012.

Herrenkrug GmbH - Herrenkrug 3 - 39114 Magdeburg - Telefon 0391/8508 0 - Telefax 0391/8508 501
HRB 7242 - Ust.-Id.-Nr. DE 182 498 034 - SWIF-BIC NOLA DE 2H - IBAN DE 27 2505 0000 0122 0337 56
Geschäftsführer: Michel J.Y. Roze

Internet <http://www.herrenkrug.de> - E-Mail info@herrenkrug.de
Nord LB Mitteldeutsche Landesbank - BLZ 250 500 00 Konto 122 033 756

OTTO-VON-GUERICKE-BUFFET

Tomatenessenz mit Gnocchi



Entrecote mit gestoßenem Pfeffer
Geschmorte Rinderbacke in Dornfeldersauce
Putensteak mit Paprikasauce
Lachsfilet im Blätterteig
an schwarzen Balsamicolinsen
Saisonales Gemüse
Sahnekartoffeln
Kartoffelspalten
Eblyweizen



Schinkenauswahl vom Brett
Pasteten & Terrinenvariation
Fische aus dem Rauch mit ganzem Lachs
Rinderzunge mit Essiggemüse



Blattsalate und Salate der Saison
mit verschiedenen Dressings
Reichhaltige Auswahl an Rohkost- und
Feinkostsalaten



Große Auswahl von Rohmilchkäse
von Kuh und Ziege mit Trauben und Nüssen



Saisonale Moussevariation
Große Obstetagere
Exotischer Fruchtsalat mit Melone
Kleine Kuchenstücke und Profiteroles



ab 20 Personen
48,00 pro Person



Schokoladenbrunnen mit Früchten
zuzüglich € 10,00 pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

Essenz von der Cherrytomate mit Gnocchi
Spinatrahmsuppe mit Knoblauch



Scaloppine vom Kalb in Kürbiskernöl
mit gerösteten Kernen
Maispouardenbrust mit getrockneten Tomaten und
Mozzarella überbacken
Lammrücken im Kräutermantel
an gebratenem Zucchini-Auberginengemüse
Gebratene rote Meerbarben mit Fenchelgemüse
Pastavariation, Safranreis und
Thymian-Kartoffelgratin



Vitello Tonnato
Pancetta magra (magerer Schweinebauch)
und Strafino
Honigmelone mit Parmaschinken
Große Anti Pasti-Auswahl
mit Oliven und marktfrischen Blattsalaten
Auswahl an italienischem Käse



Variation von italienischem Landbrot, Brötchen
und Ciabatta



Obstsalat mariniert mit Maraschino in der Eisfigur
Tiramisu
Zuppa Romana
Eisvariation mit Schokoladensauce



ab 20 Personen
41,00 pro Person



Schokoladenbrunnen mit Früchten
zuzüglich € 10,00 pro Person

Alle Preise in Euro, inklusive 19 % Mehrwertsteuer. Gültig bis Ende 2012.

Herrenkrug GmbH - Herrenkrug 3 - 39114 Magdeburg - Telefon 0391/8508 0 - Telefax 0391/8508 501
HRB 7242 - Ust.-Id.-Nr. DE 182 498 034 - SWIF-BIC NOLA DE 2H - IBAN DE 27 2505 0000 0122 0337 56
Geschäftsführer: Michel J.Y. Roze

Internet <http://www.herrenkrug.de> - E-Mail info@herrenkrug.de
Nord LB Mitteldeutsche Landesbank - BLZ 250 500 00 Konto 122 033 756