



*Das traditionelle Haus der Altmark seit 1872*



## **Menü- & Buffetvorschläge -2014-**



### ***Hotel UNION Salzwedel***

Ansprechpartner:

Frau Koke

-Restaurantleiterin-

*Goethestraße 11, 29410 Salzwedel*

*Telefon: 0 39 01 – 42 20 97 Fax: 0 39 01 – 42 21 36*

*Internet: [www.hotel-union-salzwedel.de](http://www.hotel-union-salzwedel.de)*

*e-mail: [kontakt@hotel-union-salzwedel.de](mailto:kontakt@hotel-union-salzwedel.de)*



**Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen Ihr persönliches Menü, oder Buffet.  
Wir beraten Sie dann gern in einem persönlichen Gespräch im Hotel Union Salzwedel.**

## **Menüvorschläge**

### **I**

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Norwegisches Lachsfilet, gegrillt auf gebuttertem Wurzelgemüse  
mit Kräuterrahmsauce und Butterkartoffeln

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

**17.90 Euro pro Person**

### **II**

Blumenkohlcremesuppe

Wildschweinbraten aus der Keule an Pfifferlingrahmsauce  
mit Apfelrotkohl, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten

Vanillemousse auf Himbeersaucenspiegel und Sahnegarnitur

**18.90 Euro pro Person**

### **III**

Rotzungenröllchen mit Spinatfüllung an Safransauce  
und Reisbällchen

Kasselerrücken mit Ananaskraut im Blätterteig mit Burgundersauce,  
Bohnen im Speckmantel, Grilltomate  
und Kartoffelrösti

Warme Apfelspalten in Calvadosrahm  
mit Vanilleeis und Sahnegarnitur

**19.90 Euro pro Person**

#### IV

Lachsmedallion auf Kartoffelspaghetti  
an Dijon-Senfsauce mit Schlosskartoffeln

Rinderroulade an Pfifferlingrahmsauce mit Buttergemüse  
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Nussparfait auf Caramelsaucenspiegel mit Sahne

**19.90 Euro pro Person**

#### V

Altmärkische Hochzeitssuppe

Gemischte Bratenplatte vom Rind, Schwein und Putenkeule  
mit Pilzrahmsauce  
gemischte Gemüseplatte Petersilienkartoffeln und Kroketten

Hausgemachte Waldbeergrütze  
mit Vanillesauce und Sahne

**17.50 Euro pro Person**

#### VI

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing

Schweinefilet im ganzen gebraten  
an Pfefferrahmsauce mit Buttergemüse und Kartoffelvariation  
Mandelparfait mit heißer Schokoladensauce und Sahne

**18.90 Euro pro Person**

#### VII

Grüne Erbsensuppe „St. Germain“

Schweinefiletrollchen gefüllt mit Pilz-Zwiebelduxel  
an Bernaisesauce mit Mandelbroccoli und Kroketten

Erdbeertimbale auf Vanillesaucenspiegel  
und Sahnegarnitur

**19.90 Euro pro Person**

## VIII

Altmärkische Hochzeitssuppe

Schweinenacknbraten mit einer Senf-Kräuterkruste  
an Pfefferrahmsauce mit Buttergemüse  
Petersilienkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren  
mit Sahnegarnitur

**17.90 Euro pro Person**

## IX

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne  
und Schinkenstreifen

Putenrollbraten aus der Keule  
an eigener Sauce mit Buttererbsen in Römischer Pastete  
und Kartoffeltörtchen

Hausgemachte Zitronencreme

**17.90 Euro pro Person**

## X

Broccolicremesuppe mit Mandelsahnehaube

Sauerbraten an Rosinenrahmsauce  
mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Mousse au chocolat auf Eierlikörspiegel  
und Sahnegarnitur

**18.90 Euro pro Person**

## **Buffet - Vorschläge**

### **Buffet „Altstadt Salzweil“**

#### **Tomatencremesuppe mit Schinkenstreifen**

#### **Vorspeisen**

- bunte Salate der Saison mit verschiedenem Dressing
- Schinkenvariation – mild gesalzen –
- Wurstausswahl, unter anderem mit Rotwurst, Leberwurst, Sülze und zarte Knackwurst
- Fleischsalat
- Thüringer Mett mit Knoblauch und Zwiebeln
- Sauerfleisch und Sülze mit Remouladensauce
  
- Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Buttertraube

#### **Warme Speisen**

- Gebackene Schweinekeule
- Zartes Kasseler auf Sauerkraut
- Grützwurst und Wellfleisch
- Warmer Specksalat, Hausgemachter Kartoffelsalat, Bratkartoffeln

**Preis pro Person: Euro 17,50**

## **Buffet „Hansestadt Salzweil“**

**Kartoffelcremesuppe**  
mit Pfifferlingen und frischer Kresse

### **Kalte Spezialitäten**

- Edele Schinkenvariation mit frischem Mett und Zwiebeln
- Kleine Käseplatte mit einer Auswahl an internationalen Spezialitäten
- Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, Partysonne und Buttertraube

### **Warme Speisen**

- Gebackene Schweinekeule
- Mit Sauerkraut, Weißkrautsalat und Pfefferrahm
- Gebackene Hähnchenkeulen
- Kleine Hacksteaks mit Schmorzwiebeln
- Gebackenes Gemüse
- Broccoli, Blumenkohl, Zucchini, Champignons

### **Dessert**

- Vanillecreme mit Früchten
- Schokopudding mit Vanillesauce

*ab 15 Personen - Backschinken*  
*ab 30 Personen - gebackene Schweinekeule*

**Preis pro Person: Euro 19,00**



## **Buffet "Hotel Union"**

### **Altmärkische Hochzeitssuppe**

#### **Kalte Vorspeisen**

- Pikant gefüllte Eier
- Geflügelsalat mit Ananas und Pfirsichen
- Frische Blattsalatvariation mit Joghurtdressing
- Shrimpsalat
- Heringssalt
  
- Räucherlachsrose mit Kaviar
- Geräucherte Heilbuttröllchen mit Dillcreme gefüllt
- Räucheraalfilet
- Lachs-Zanderterrine mit Senf-Dillsauce
- Forellenfilet mit Meerrettichcreme im Gurkenschiffchen
- Matjesröllchen mit Hausfrauensauce auf Pumpernickel
  
- Medaillons vom Schweinefilet mit Früchtegarnitur
- Edle Schinkenvariation mit Mettklößchen
- Roastbeef, rosa
- Kassler auf Schweinerückenbraten

#### **Warme Speisen**

- Backschinken mit Pilzrahmsauce und Krautsalat
- Kartoffelgratin und Speckkartoffelsalat
- Gebackene Hähnchenkeule
- Gebackene Broccoli, Blumenkohlröschen und Champignons mit Kräuterdip
- Mit Blattspinat gefüllte Seezungenröllchen auf Wermutrahm
  
- Käseauswahl mit gefüllter Ananas und Weintrauben
- Verschiedene Brotsorten, Partybrötchen und Buttertraube

#### **Dessert**

- Mandelcreme mit Sahnetupfer
- Obstcocktail mit amaretto mariniert
- Hausgemachte Waldbeergrütze mit Vanillesauce
- Vanillemousse mit Himbeermark

**Preis pro Person: Euro 25,50**

## **Buffet „Altmark“**

### **Altmärkische Hochzeitssuppe**

(Serviert in Terrine)

#### **Kalte Speisen**

frische Blattsalatvariation, Gurken-, Tomatensalat

\*

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

\*

Gemischte Variationen von Fisch & Räucherfisch

\*

gefüllte ½ halbe Eier, kleine Klopse

\*

Internationale Käseauswahl mit Obstgarnitur

\*

Butter, Baguette, Brot vom Salzwedeler Bäcker

#### **Warme Speisen**

**Jungschweinrücken mit einer Kräuterkruste**

an Rahmchampions

\*

**Hähnchbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken**

an Basilikumrahm

\*

**Lachs & Zander in Butter gebraten,**

auf Wurzelgemüse und Dijonsensauce

\*

**Gemüseplatte vom Markt,**

sautierte Champions

\*

**Reis & Kartoffelvariation**

#### **Dessert**

Mousse au chocolate

\*

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

\*

FrISCHE Obstplatte

#### **Spätimbiss**

Kaffee und Salzwedeler Baumkuchenspitzen

**Preis pro Person: 28,90 €**

**Bitte vereinbaren Sie einen individuellen Termin zur Absprache Ihrer Feier.**