

# Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant  
Speckmannstr. 58  
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720  
Fax: 04208 – 917266

Internet: [www.grasberger-hof.de](http://www.grasberger-hof.de)  
Email: [kontakt@grasberger-hof.de](mailto:kontakt@grasberger-hof.de)

**Gepflegte Gastronomie  
am Rande des Teufelsmoors**

## Unser aktuelles Bankett Arrangement Classic - Variante I

### Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

zum **E**mpfang: **S**ekt "halbtrocken", dazu Orangensaft  
und Sektkocktails verschiedenster Art

zum **M**enü: **G**rasberger Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

**H**ochzeitsessen à la Grasberger Hof

Rinderroulade, Schweinebraten und Putenfleisch, dazu Currysauce,

Mandelreis, gebackene Früchte, Bratensauce,

Champignons à la Creme, Gemüseplatte "Gärtnerin Art",

(Spargel, Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)

gemischte Salatplatte, Sahneporreesalat, Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

**V**anilleeis mit heißen Kirschen

zum **T**ischwein: **M**osel **S**aar **R**uwer

Klüsserather Bruderschaft, Riesling, halbtrocken

**R**heinessen

Oppenheimer Krötenbrunnen, lieblich, Qualitätswein

zum **D**igestif: Tasse **K**affee mit **W**einbrand und **A**marettto

zum **E**rquicken: **G**etränke nach Wahl

# Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant  
Speckmannstr. 58  
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720  
Fax: 04208 – 917266

Internet: [www.grasberger-hof.de](http://www.grasberger-hof.de)  
Email: [kontakt@grasberger-hof.de](mailto:kontakt@grasberger-hof.de)

***Gepflegte Gastronomie  
am Rande des Teufelsmoors***

## Unser aktuelles Bankett Arrangement Classic - Variante I

### Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

zum **Nachtessen:** Rustikales **B**uffet nach Art des Hauses

Warme Speisen:

Verschiedene Braten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,  
Chickies, Chicken-Wings mit Chillisauce,  
Callamares mit Knoblauchsauce

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb, Butter, Hackepeter,  
verschiedene hausgemachte Salate, Frikadellen,  
gefüllte Eier und Schinkenröllchen, verschiedene Saucen,  
Honigmelone mit Katenrauchschinken, eingelegte Fische,  
gemischte Fischplatte von geräuchertem Fisch, Lachs,  
Heilbutt, Shrimps, Sahne-Meerrettich Würztunke und Aal,  
Variationen von Käse, Tomaten, Mozzarella mit Basilikum

Dessert:

Schale mit frischen Obst, Rote Grütze mit Vanillesauce und  
verschiedenen Dessertsorten, Torte, Kaffee und Tee

zum **Preis:** 56,00 **E**uro