

Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant
Speckmannstr. 58
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720
Fax: 04208 – 917266

Internet: www.grasberger-hof.de
Email: kontakt@grasberger-hof.de

**Gepflegte Gastronomie
am Rande des Teufelsmoors**

Unser aktuelles Bankett Arrangement Modern - Variante E

Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

zum **E**mpfang: **S**ekt "trocken",
dazu Pflaumenlikör und Orangensaft

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

Feines **B**uffet nach Art des Hauses

Warme Speisen:

Rinderfilet und Schweinefilet im Ganzen gebraten
und Flugentenbrust dazu gefüllte Birnen und Pfirsiche, Pfifferlinge,
Champignons, Saucen, Gemüseplatte "Gärtnerin Art", (Spargel,
Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
Kartoffelgartin und Bratkartoffeln, Krokette und Apfelrotkohl

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb, Butter, Schweinemedallions,
Platte mit Roastbeef, Honigmelone mit Parmaschinken,
Hirschrücken, verschiedene Salate, gefüllte Eier, Frikadellen,
Anti-Pasti-Platte, geräucherter Aal, geräucherter Lachs,
geräucherter Heilbutt, frische Krabben, geräucherte Forellenfilets,
frische Shrimps, Krebsfleisch, frischer Salm, Königskrabbe,
Hummer und Languste

Dessert:

mit verschiedenen Dessertsorten und Obstkorb

zum **T**ischwein: **B**aden
Grauer Burgunder, trocken. kräftig, ausdrucksstark

Rheingau

Gutswein, Riesling, halbtrocken

zum **D**igestif: Tasse **K**affee, **C**appuccino, **E**spresso
mit **A**verna, Jubiläums **A**kvavit und **H**imbeergeist

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

zum **N**achtessen: **B**uffet auffrischen

zum **P**reis: 80,50 **E**uro