

Sehr geehrte Gäste,

in unserem Haus stehen Ihnen 15 großzügige Veranstaltungsräume und ein 625 m² großer Kongress-Saal mit Bühne für bis zu 650 Personen zur Verfügung. Gern sind wir Ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke für Ihre Familien- und Firmenfeier, Tagung, Konferenz oder Produktpräsentation mit dieser Bankettkarte behilflich.

Unser Team steht Ihnen bei allen Fragen und Wünschen gern zur Seite, denn unser Motto lautet:

„Wenn aus Gastfreundschaft eine Freundschaft wird, hat sie die schönste Frucht getragen!“ (Karl Peltzer)

AVALON HOTELPARK KÖNIGSHOF

Bankettkarte

AVALON Hotelpark Königshof
Telefon 0 53 53/ 50 3-0



Bitte beachten Sie:
Mit Erscheinen einer aktualisierten Ausgabe verlieren vorherige Versionen der Bankettkarte ihre Gültigkeit.


AVALON
HOTELPARK KÖNIGSHOF

Ihr individuelles Menü (ab 10 Personen)

*Stellen Sie sich ihr individuelles 3-, 4- oder 5-Gang Menü
nach eigenen Wünschen und Geschmack zusammen*

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Bunte Salatvariation mit Sauce Vinaigrette | € 7,50 |
| Rucola mit fruchtigen Cherrytomaten, Champignons und frischem Parmesan | € 8,50 |
| Luftgetrockneter Landschinken an Melonenschiffchen | € 10,50 |
| Shrimpscocktail auf Eisbergsalat | € 10,90 |
| Geräuchertes norwegisches Lachsfilet an Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich | € 15,90 |
| Lachstatar auf Vollkornbrot an Radieschensalat mariniert mit Thymian und Zitrone | € 15,90 |
| „Carpaccio“ hauchdünne Scheiben vom Rindfleisch, napiert mit Olivenöl, an Rucola und gehobeltem Parmesan | € 15,90 |
| Fischvariation „AVALON“ mariniertes Zanderfilet, geräucherter schottischer Wildlachs, Riesengarnele, Cocktail von Tiefseekrabben | € 16,90 |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Consommé „Gärtnerin Art“ | € 6,50 |
| Niedersächsische Hochzeitssuppe | € 7,50 |
| Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer | € 7,50 |
| Schaumsuppe von der Petersilienwurzel | € 7,50 |
| Tomatencremesuppe mit Basilikum | € 7,50 |
| Französische Zwiebelsuppe mit Kräutern und Käsecrôuton | € 7,50 |
| Steinpilzcreme mit Sahnehaube | € 8,50 |
| Garnelensuppe mit Ingwer und Zitronengras | € 8,50 |
| Kartoffelrahmsuppe mit gebratener Jacobsmuschel | € 8,50 |

Sorbet, zur Erfrischung vor dem Hauptgang

| | |
|----------------------------------|--------|
| Zitronensorbet | € 7,50 |
| Campari-Orangensorbet | € 7,50 |
| Calvadossorbet | € 7,50 |
| Wodkasorbet mit Blutorange | € 7,50 |

Ihr individuelles Menü (ab 10 Personen)

Hauptgerichte-Fleisch

| | |
|--|---------|
| Maispouardenbrust auf Kaiserschoten mit Madeirajus und Reistimbale | € 22,90 |
| Medaillons vom Schweinefilet in Orangenpfeffersauce mit Gemüseplatte der Saison und Kroketten | € 22,90 |
| Paniertes Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Gemüseauswahl und Bratkartoffeln | € 23,90 |
| Kalbsbäckchen in einer feinen Rahmsauce mit Tomate und Schalotte, mit Blattspinat und Kartoffelrösti | € 24,90 |
| Zweierlei vom Rinder- und Schweinebraten an Rosmarinjus, dazu Gemüseplatte der Saison und Salzkartoffeln | € 24,90 |
| Rinderroulade mit Speck, Gurke und Zwiebeln, dazu Apfelrotkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree | € 24,90 |
| Rinderfilet „rosa“ gebraten (180 g pro Person) mit Sauce à la Béarnaise, Schmortomate, dazu Gemüseplatte der Saison und Macairekartoffeln | € 32,90 |

Hauptgerichte-Fisch

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Seelachsfilet an Zitronenkapernsauce mit Dill-Landgurkengemüse und Basmatireis | € 19,90 |
| Piccata vom Rotbarsch, Rotbarschfilet in Parmesan-Eihülle gebraten, an einer fruchtigen Tomatensauce, dazu Pappardelle | € 22,90 |
| Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat, mit Basmatireis | € 23,90 |
| Lachsfilet in Limetten-Butter-Sauce, auf Blattspinat und Fussiloni | € 24,90 |

*Lieber Gast, möchten Sie zusätzliche Beilagen zu den oben genannten
Hauptgängen, berechnen wir ab 2,00 € pro Person/Beilage.*

*Bei den obigen Hauptgängen ist die Fleischmenge pro Portion festgelegt und wird von unserem
Servicepersonal ohne Nachservice vorgelegt. Auf Wunsch bieten wir einen Nachservice zum
Aufpreis von 20% an.*

Die Beilagen und Saucen werden separat und mit Nachservice serviert.

Ihr individuelles Menü (ab 10 Personen)

Hauptgerichte-Vegetarisch

| | |
|---|---------|
| Vegane Hackbällchen in fruchtigem Tomatensugo verfeinert mit Basilikum und dazu Reis | € 16,50 |
| Kürbis-Curry „Thai“ mit Muskatkürbiswürfeln und Kichererbsen dazu Kokosmilch und Basmatireis | € 16,50 |
| Pappardelle mit Gemüsebolognese breite Bandnudeln mit italienischem Gemüse, dazu frische Kräuter und Tomatensugo | € 16,50 |
| Kartoffelrösti mit Gemüsestreifen dazu Pilze der Saison in einer Kräutersahnesauce | € 17,90 |

Dessert

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Rote Grütze mit Vanillesauce | € 6,90 |
| Obstsalat mit Zitroneneis | € 7,50 |
| Zitronentarte mit Cassis Sorbet | € 7,90 |
| Mousse au Chocolat | € 7,90 |
| Tiramisu | € 8,50 |

Kuchenauswahl

Kuchen vom Blech

| | |
|-----------------------------|--------|
| Streuselkuchen | € 3,00 |
| Zuckerkuchen | € 3,00 |
| Bienenstich | € 3,00 |
| Apfel-Zuckerkuchen | € 3,00 |
| Gefüllter Bienenstich | € 4,30 |

Tortenstücke

| | |
|---------------------------------|------------------|
| Schwarzwälder Kirschtorte | |
| Käsekuchen | |
| Obstkuchen | |
| Marzipantorte | |
| Tiramisutorte | |
| Mandarinensahnetorte | |
| Käsesahnetorte | |
| Frankfurter Kranz | |
| Erdbeersahnetorte | |
| Nusssahnetorte | |
| Schokoladensahnetorte | |
| Herrentorte | |
| Himbeersahnetorte | pro Stück € 4,30 |

(die Abnahme kann nur in ganzen Torten – 16 Stücke – erfolgen)

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir 4,00 € Gedeckgeld pro Person

Dinner Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Sauerfleisch mit Remouladensauce
Tomate-Mozzarella an Basilikum
Rustikale Vesperplatte
Käseauswahl mit Trauben
Kartoffel-Lauchsalat, Farmersalat
Bauernsalat mit Weichkäse
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brot und Butter

Hauptgänge

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Saftiges Gulasch mit Paprika und Waldpilzen
Gebratenes Seelachsfilet „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter
Penne Rigate an Ruccolacreme

Schwenkkartoffeln
Langkornreis
Buntes Gemüse vom Markt

Dessert

Schokoladen- und Vanillecreme
Eisvariationen
Aufgeschnittenes Obst

pro Person € 35,90

Niedersächsisches Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Tranchen vom Kassler und Schweinebraten an Essiggemüse

Geräuchertes und gebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich

Roastbeef „rosa“ gebraten mit Sauce Remoulade

Tomate Mozzarella an Basilikum

Käseauswahl mit Trauben

Linsensalat, Gurkensalat

roter Heringssalat

verschiedene Blattsalate

Brot und Butter

Hauptgänge

Hochzeitssuppe

Backschinken an Ducksteinsauce

Gebratenes Dorschfilet an Rieslingsauce

Tortellini gefüllt mit Spinat

Kroketten

Gemüsereis, Gemüseauswahl

Dessert

Marillen-Topfen-Knödel, Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladencreme

aufgeschnittenes Obst

pro Person € 39,90

Italienisches Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Anti Pasti (in Olivenöl gebackenes Gemüse)
„Lardo in Concho“ marinierter luftgetrockneter Bauchspeck
Italienischer Landschinken mit Melone
„Vitello Tonnato“ zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Italienische Rispentomaten mit Mozzarella und Basilikum
„Lachs Bellevue“ mit geräuchertem Lachsfilet
Pennesalat, marinierte Artischockenherzen
„Insalata di mare“ Meeresfrüchtecocktail
Brot und Butter

Hauptgänge

Minestrone

„Piccata Milanese“ von der Putenbrust an Basilikum-Tomatensauce
Gebratenes Doradenfilet an Oliven-Kapernsauce
Ravioli „Melanzane“ mit Auberginen Ricottafüllung

Gebutterte Gnocchi, Basmatireis, Mediterranes Gemüse

Dessert

Tiramisu
Erdbeercreme mit Mascarpone
Panna Cotta mit Beerensauce
Eiscreme

pro Person € 44,90

Französisches Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen
Broccoli-Schinkensalat
Schweinefiletmedaillons mit frischem Obst
„Lachs Bellevue“ mit gefüllten Eiern und Ketakaviar
Variation von Lachs, Makrele und geräucherten Forellenfilets
Französischer Landschinken an Melonenschiffchen
Linsensalat
Rispenntomaten mit Mozzarellakugeln
Cocktail von Meeresfrüchten
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Ofenfrisches Baguette
Brot und Butter

Hauptgänge

Consommé double

Tranchen vom Rinderfilet an Pfefferrahmsauce
Perlhuhnbrustfilet „Parisienne“ in Blätterteig gebacken
Gebratenes norwegisches Lachsfilet auf Champagnerkraut napiert mit Weißweinsauce

Broccoli, Zucchini und Blumenkohl
Wildreis
Herzoginkartoffeln

Dessert

Gefüllte Crêpes (kalt) mit frischen Früchten
Mousse au Chocolat aus Vollmilchschokolade
Weiße Kaffeemousse
Mandelcreme mit frischen Früchten

pro Person € 52,90

Gala Buffet *(ab 50 Erwachsenen)*

Vorspeisen

Andalusische Vorspeisen
Miniananas gefüllt mit Crêvettencocktail
Variation von geräuchertem und gebeiztem Fisch („Lachs Bellevue“,
Kieler Sprotten, kanadischer Wildlachs, Heilbutt, Makrelenfilets,
Forellenfilets mit Ketakaviar)
Sautierte Perlhuhnbrust mit türkischen Feigen
Parmaschinken an Honigmelone
„Rosa gebratenes Roastbeef“ aus der Hochrippe an Essiggemüse
Italienischer Mozzarella an Rispen Tomaten und Basilikum
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Brot und Butter

Hauptgänge

Rinderconsommé

Raviolini „Melanzane“ in Tomatenpesto geschwenkt
Gebratenes Lachs- und Zanderfilet an Proseccoschaum
Tranchen vom Roastbeef an Thymianjus

Unsere Küchencrew pochiert für Sie am Buffet:
Spezialitäten aus Neptuns Reich

Saisonale Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelkroketten
Wildreis

Dessert

Eine erlesene Komposition aus unserer Pâtisserie

pro Person € 57,90

Grill Buffet (ab 25 Erwachsenen)

(Juni–September)

Vorspeisen

Maissalat, Pastasalat, Gurkensalat mit Dill,
herzhafter Kartoffelsalat, Krautsalat
Tomatensalat mit Frühlingslauch,
sowie eine Auswahl von Blattsalaten mit sommerlichem Dressing
Brot, Baguette und Butter

vom Holzkohlegrill

marinierte Nackensteaks
Rostbratwurst und Krakauer
mariniertes Dorschfilet
mariniertes Hähnchenbrustfilet
gegrillte Garnelenspieße

Saucen

Remoulade, Senf, Barbecue
Ketchup und Kräuterbutter

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour creme
Steakhouse Pommes
Bohnen mit Speck und Grilltomaten

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Fruchtjoghurt
aufgeschnittenes Obst

pro Person € 41,90

Zusatzleistungen (ab 10 Personen)

Getränkepauschale I (für 5 Stunden)

Alkoholfreie Getränke, Bier, Hauswein (rot, weiß und rosé)

und 1 Runde Degistif pro Person € 37,50

..... Verlängerung pro Person/pro Stunde € 8,00

Getränkepauschale II (für 5 Stunden)

Alkoholfreie Getränke, Bier, Hauswein (rot, weiß und rosé)

und Spirituosen (Wodka, Korn, Whiskey, Jägermeister, Bacardi,

Baileys, Asbach Uralt, Linie Aquavit) pro Person € 56,50

..... Verlängerung pro Person/pro Stunde € 12,00

Zusätzlich buchbar

Sektempfang, Menükarten, Blumengestecke

nach Art des Hauses 8,90 € pro Person

Imbiss (ab 10 Personen)

Variante 1

Rheinische Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen,
belegte Brötchen mit Lachs, Käse, geräucherter Putenbrust und rohem Schinken € 13,90

Variante 2

Frenchbrot-scheiben mit rosa gebratenem Roastbeef, Shrimpscocktail,
Frischkäse, Räucherlachs und Tranchen von der Hähnchenbrust,
Chili con Carne, Mini Pizza, Muffins € 19,90

Variante 3

Niedersächsische Hochzeitssuppe, pikante Blätterteigtaschen, Chicken Wings
mit Barbecue Sauce, kleine Fleischbällchen in pikanter Sauce, Canapés belegt
mit Lachs, Brie, rohem Schinken und Roastbeef, Tomate-Mozzarella-Spieße,
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Rote Grütze und Vanillesauce im Glas € 24,90
