

Menü- & Büffetvorschläge



Schlemmen im ARVENA PARK Hotel!

Auf folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen kulinarischen Vorgeschmack.

Wir gestalten Ihnen gerne individuelle Vorschläge ganz nach Ihrem Gusto, der Jahreszeit, Ihrem Veranstaltungsmotto und Ihrem Budget.

Rufen Sie uns am Besten heute noch an unter
Telefon: 0911 8922-250 oder -104.

Wir beraten Sie gerne!

Immer etwas Besonderes ...

... bei ARVENA!



ARVENA
DAS HOTEL AM FRANKEN-CENTER **IPARK**

Menü I

Feine Kräuterschaumsuppe mit Tiefseeshrimps

Gebratene Maispouardenbrust
in leichtem Madras-Curryfond dazu Koriander-Reis

Geeister Cappuccino im Weckglas

EURO 25,00
pro Person

Menü II

Fränkische Festtagssuppe

Schweinelendchen am Stück gebraten „Rustikale Art“
mit Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln

Lauwarmer Blätterteigapfelstrudel mit Vanillesauce

EURO 25,50
pro Person

Menü III

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

Rahmbraten vom Kalbstafelspitz
dazu Romanescorößchen und Kartoffelkroketten

Apfelküchle in Zimtzucker mit Walnusseis

EURO 27,00
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Menü IV

Luftgetrockneter San Daniele Schinken
mit frischen Melonenschiffchen

Gegrillte Lachsschnitte
in würziger Thai-Kokossauce mit Wokgemüse und Mangoreis

Mousse von der Zartbitterschokolade auf Vanillesauce

EURO 32,00
pro Person

Menü V

Bachforellenfilet aus dem Buchenrauch mit Gurkencarpaccio
und Preiselbeer-Sahneerrettich

Zartes Kalbsrückensteak in Portweinsauce,
dazu sautierte Pilze der Saison, Marktgemüse und Kartoffelgratin

Feine Mascarpone-Amaretticreme mit Moccaschaum

EURO 36,00
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Menü VI

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
an buntem Salatbukett in Balsamicodressing

Gegrilltes Doradenfilet
auf mediterranem Gemüsemix mit Kräuterciabatta

Rinderrücken am Stück gebraten in Barolosauce
mit Speckbohnen und gefüllten Ofenkartoffeln

Hausgemachtes Grand-Marnierparfait
garniert mit Früchten der Saison

EURO 42,00
pro Person

Menü VII

Lachsrose „Arvena Park“ mit Honig-Dillsenfauce
an Arrangement von frischen Blattsalaten

Krustentierschaumsüppchen mit Cognacduft

Cassisorbet mit Joghurdip

Knusprige Flugentenbrust in Orangen-Sherrysauce
dazu gefülltes Wirsingblatt und überbackene Rahmkartoffeln

Florentiner-Parfait mit glasierter Apfeltarte

EURO 45,00
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Menü VIII

Nordischer Rauchaal an marinierter Rote Beete
mit Buchweizenblini und Shisokresse

Gegrillte Riesengarnele auf Morchellinguini

ODER

Seezungen-Lachsrollchen in Champagner-Schaum
mit grünem Spargel und Safrankartoffeln

Sorbet der Saison

Gebratenes Rinderfilet in Rotwein-Schalotten-Sauce,
dazu feines Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffelplätzchen

ODER

Rosa gebratenes Lammkaree unter der Kräuterkruste
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

Dessertvariation „ARVE“

Tagespreis

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Businessbuffet I

(gültig ab 20 Personen)

Kalte Delikatessen

Zarter Putenlachsschinken auf Honigmelone
Pikanter Schweinerücken in Salsa Verde
Schinkenröllchen auf Waldorfsalat
Hochlandschafskäse in Kräutermarinade
Geräuchertes Makrelensortiment mit Sahnemeerrettich
Sardinenfilet in pikanter Salsa
Gurkensalat, Karottensalat, Paprikasalat, Tomatensalat
Blattsalate der Saison mit French Dressing
Brotkorb und Butter

Suppe

Suppe marktfrischer Gemüse aus dem Knoblauchsland

Warme Köstlichkeiten

Schweizer Schweinerollbraten in Naturjus mit Kartoffelknödel
Putenmedaillons in Champignonrahmsauce mit Kreolenreis
Schmetterlingsnudeln mit Lachs in Rieslingsauce
Vichykarotten und Buttererbsen

Dessert

Rote Grütze mit Schlagsahne
Bayerische Moccacreme
Hefekranzkuchen mit Vanillesauce

**EURO 25,00
pro Person**

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Businessbuffet II

(gültig ab 20 Personen)

Kalte Delikatessen

Coppa Parma mit Melonenschiffchen
Zarter Schweinerücken in Thunfischsauce
Cocktailcrevetten in Zitronen-Kräuteröl
Tomaten und Mozzarella in Basilikum
Marinierte Champignon und Austernpilze
Eingelegte Paprika „Italienische Art“
Auberginenröllchen mit Mozzarella

Suppe

Minestrone

Warme Köstlichkeiten

Schweinerückenmedaillons in Marsalajus dazu gebratene Kräuterkartoffeln
Hühnerbrüstchen auf südländischem Schmorgemüse mit Butterreis
Spinatravioli in Pesto-Sahmsauce

Dessert

Salat von frischen Früchten
Butter-Mandelkuchen
Mascarpone-Amaretticreme

EURO 25,00
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor**

Businessbuffet III

(gültig ab 20 Personen)

Kalte Delikatessen

Hausgebeizter Lachs in Dill-Senf-Sauce,
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich und gefüllten Eiern
Tiefseeshrimps in feiner Cognaccrème
Pikanter Heringssalat „Gorch Fock“
Regionale Schinkenspezialitäten mit Mixed Pickles
Rosa gebratene Rinderhüfttranchen mit Sauce Remoulade
Tomaten und Mozzarella in Basilikummarinade
Karottensalat mit Orangen-Honigmarinade
Paprika-Ananassalat, Gurken in Dillrahm
Tomaten mit Zwiebeln, Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressing
Brotkorb und Butter

Suppe

Feine Kräuterschaumsuppe

Warme Köstlichkeiten

Kalbsgeschnetzeltes nach „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti
Heimischer Sauerbraten dazu Blaukraut und Kartoffelknödel
Zandertranche in Zitronenbutter gebraten mit Schwenkkartoffeln
und Gemüsestäbchen
Penne mit Paprika in Tomatensugo

Dessert

Salat von frischen Früchten
Exotische Passionsfruchtcrème mit marinierter Ananas
Blätterteigapfelstrudel mit Vanillesauce
Gemischte Eisplatte

EURO 29,00
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor**

Grillbuffet

(gültig ab 20 Personen)

Von Mai bis September in unserem gemütlichen
„ARVENA GARTEN“ !
300 Außenplätze unter schattigen alten Eichen
und ein Bierzelt für 150 Personen geben den Rahmen für Ihr Gartenfest !

Kalte Delikatessen

Griebenschmalztöpfchen mit Bauernbrot
Roher und gekochter Schinken mit Mixed Pickles
Buchenholzgeräucherter Altmühltaler Wildbachforelle
mit Sahnemeerrettich
Stadtwurst mit Senf und Gurken
Gesalzener Rettich, Salate vom Wochenmarkt

Warme Köstlichkeiten

Würzige Spareribs
Schweinenackensteak vom Grill
Pikant gewürzte Putensteaks
Kleine Rostbratwürste

Dazu reichen wir:

Kartoffelsalat, Krautsalat, verschiedene Grillsaucen
Ofenfrische Laugenbrezen

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Großer Obstkorb mit Früchten der Saison

EURO 23,50
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor**

Kulinarische Reise durch Asien

(gültig ab 20 Personen)

Kalte Delikatessen

Kroeppek mit scharfem Chili Dip
Hauchdünn geschnittener Thunfisch in Wasabi-Ingwermarinade
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Zitronengrasaroma
Poulardenbrust mit exotischer Füllung auf pikantem Mango Dip
Chinakohlsalat mit Mandarinen und Haselnüssen
Pak Choi und Sprossen in Chili Dressing
Pikanter Geflügelsalat mit exotischen Früchten

Suppe

Klare Curryhuhnsuppe mit Tofuwürfeln

Warme Köstlichkeiten

Schweinefleisch süß-sauer
Vegetarische Frühlingsrolle mit Sesam-Sojasauce
Chinesische Gemüsepfanne mit Hühnerbruststreifen
Tilapiafilet mit Lauchschloten und Shii-Take-Pilzen
Asianudeln und Reis

Dessert

Tropische Fruchtauswahl
Mango-Passionsfruchtcreme
Litschis und Ananas in Sake-Sirup
Kokosnusstarte
Bananen in Honig

EURO 31,00
pro Person

Nur gegen Aufpreis:

Variation von Sushi
Mit Honig glacierte Entenbrust

EURO 9,00
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Rustikales Buffet aus Bayern und Franken

(gültig ab 20 Personen)

Kalte Delikatessen

Regionale Fischvariation mit geräuchertem Forellenfilet
und hausgebeizter Lachsforelle, dazu Sahnemeerrettich und gefüllte Eier

Stadtwurst mit Musik

Würzige Schweinesülze

Heringssalat mit Rote Bete

Ratsherrenplatte:

Roher Bauernschinken, gekochter Schinken und Mixed Pickles

Pikante Pfefferbeißer

Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat in Sauerrahm

Radieschen, Blattsalate der Saison

Brotkorb und Butter

Suppe

Altfränkische Kartoffelsuppe

Warme Köstlichkeiten

Partyschäufel in Dunkelbiersauce

Sauerbraten in Lebkuchensauce

Gebratenes Zanderfilet in leichtem Meerrettichsud mit Gemüsestreifen

Dazu servieren wir Ihnen:

Kartoffelknödel, Kartoffelpüree

Schwenkkartoffeln, Blaukraut

Dessert

Zwetschgendatschi

Bayerische Schokoladencreme mit Sauerkirschen

Apfelküchle mit Vanilleeis

Bayerische Käseauswahl und Obazda

EURO 32,00

pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Italienisches Buffet

(gültig ab 20 Personen)

Kalte Delikatessen

Parmaschinken mit Honigmelonenschiffchen
Original Mailänder Salami und Mortadella
Rosa gebratener Mastkalbsrücken in feiner Thunfischsauce
Meeresfrüchtesalat in Basilikummarinade
Oktupustranchen an feinem Fenchelsalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Traubenkernöl
Artischockenherzen pikant eingelegt
Champignonsalat in Balsamico
Zucchinikörbchen mit Tomatenragout überbacken
Gefüllte Auberginenröllchen
Tomaten und Mozzarella in Kräutermarinade
Ausgesuchte Salate der Saison
Brotkorb und Butter

Suppe

Leichtes Ratatouillesüppchen

Warme Köstlichkeiten

Gefüllte Hähnchenbrust auf südländischen Pfannengemüse
dazu Kräuterreis
Gegrillte Doradenfilets in Basilikumöl
Spaghetti mit würziger Tomatensalsa
Lasagne al Forno
Saltim-Bocca in Marsalajus mit mediterranen Ofenkartoffeln

Dessert

Florentiner Schokoladenschaum
Salat von frischen Früchten
Mandelbiskuit mit Amarenacremefüllung
Tiramisu
Auswahl von italienischem Käse

EURO 34,50

pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**

Französisches Buffet

(gültig ab 20 Personen)

Kalte Delikatessen

Auswahl von Räucherfischen reich garniert
Medaillons von der Barbarieente mit Früchten
Rosa gebratene Kalbsnussmedaillons
mit feiner Cognac-Lebercrème garniert
Ardenner Rauchschinken mit Portweinemelone
Roastbeefröllchen auf Gemüsesalat
Pochierter Salm Parisienne
Marinierte Scampis
Shrimpscocktail
Büffet von marktfrischen Salaten der Saison
Brotkorb und Butter

Suppe nach Ihrer Wahl

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons
Oder
Hummercrèmesuppe mit Cognac

Warme Köstlichkeiten

Quiche Lorraine
Roastbeef in der Kräuterkruste
Coq au vin
Fischragout Marseillaise
Kartoffelgratin
Bohnenbündchen
Gemüsereis
Ratatouille

Dessert

Cremè Brûléé
Mousse au Chocolat
Birnentarte
Gefüllte Brandteigkrapfen
Gemischte Eisplatte
Französische Käseauswahl

EURO 39,00
pro Person

**Bei einer Änderung des Mehrwertsteuersatzes behalten wir uns
eine Anpassung der Preise vor.**