

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 D

Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

zum **E**mpfang: **P**rosecco "trocken",
dazu Pflaumenlikör und Orangensaft

zum **M**enü: **K**artoffelcremesuppe mit Lauchstreifen

Rustikales **B**uffet nach Art des Hauses

Warme Speisen:

Schweinefilet im Ganzen gebraten und Flugentenbrust
dazu gefüllte Pfirsiche, Pfifferlinge Champignons, Saucen,
Gemüseplatte "Gärtnerin Art", (Spargel, Rosenkohl,
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Bohnen)
Apfelrotkohl, Kartoffelgratin, Krokette, Bratkartoffeln,
Calamares, Chickis, Chicken - Wings mit Chilisauce

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 **T**ischwein: **I**talien
Pinot Grigio, trocken

Baden

Spätburgunder Rotwein, trocken

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

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

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

zum **P**reis: 61,50 **E**uro