

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)
Kartoffelgratin 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