

## **Pauschalangebot 2**

### **Menue des Jahres „Lindenhof“**

*Empfangscocktail  
Prosecco-Erbeerbowle  
Orangensaft  
\*\*\**

*Tischweine  
Weingut St. Georg  
Grauburgunder  
Alzeyer Sybillenstein  
trocken  
Rheinhessen  
\*\*\**

*Weingut St. Georg  
Dornfelder  
Weinheimer Mandelberg  
trocken  
Rheinhessen  
\*\*\**

*Getränke nach Wahl  
aus der Getränkepauschale  
\*\*\**

*Hotel „Lindenhof“, Heist*

### **Menue am Tisch serviert**

*Spargelcremesuppe  
Fleischklößchen  
Sahnehaube  
\*\*\**

*Filetmedaillons vom Schwein und Rind  
panierte Putenschnitzel „Wiener Art“  
Zwiebeln und Champignons  
braune Sauce, Sauce Hollandaise  
Erbsen-Wurzelgemüse, Butterbohnen  
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten  
\*\*\**

*Vanilleeis  
und frisches Obst  
\*\*\**

### **Mitternachtsbuffett nach Art Hauses**

*Katenrauchschinken, Melone  
gefüllte Eier „Hofmeister Art“  
Roastbeef „englisch“, Remoulade, Hausgemachtes Sauerfleisch  
frische Salatplatte, Cocktailsauce  
\*\*\**

*Räucherlachs  
Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“  
\*\*\**

*Käseplatte vom Brett, Tomate Mozzarella  
Obst, verschiedene Brotsorten  
\*\*\**

*Gerne erstellen wir ihnen auf Anfrage,  
ein individuelles Angebot.*