



Hotel  
**Sonnenhügel**  
Bad Kissingen



Bankettmappe

# Fränkisches Festmarktbuffet

Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse

Tafelspitzsülze mit Kräuterschaum

Angemachtes Schweinemett mit Cornichons

Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets mit Meerrettich

\* \* \*

Fränkische Kartoffelsuppe

\* \* \*

Kleine Schweinshaxen und Spanferkel mit Braunbiersauce

Gefüllter Schwärtelbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Rostbratwürste und Leberknödel auf Weinsauerkraut

Ragout vom Donauwaller in Silvaner – Meerrettichschaum

Gemüse der Saison

Blaukraut und Bayerisch Kraut

Reibeküchlein, Semmelknödel und Bratkartoffeln

Krautsalat, Tomatensalat, Kartoffelsalat

Salate der Saison

Käsebrett mit Gerupftem

Roggenlaib, Körnerbrot

\* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce, Fränkische Weincreme

Kirschcreme mit Mandelmilch und Rote Grütze

ab 25,00 € pro Person

# Grillbuffet

Großes Salatbuffet, Krautsalat, Kartoffelsalat, Tomate-Mozzarella  
gemischte Partybrötchen

\*\*\*

Vom Grill:

Würzig marinierte Schweinenackensteaks

Rumpsteaks

Hähnchenbrustfilets

Bratwürste

\*\*\*

Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse,

Kräuterbutter und Grillsaucen

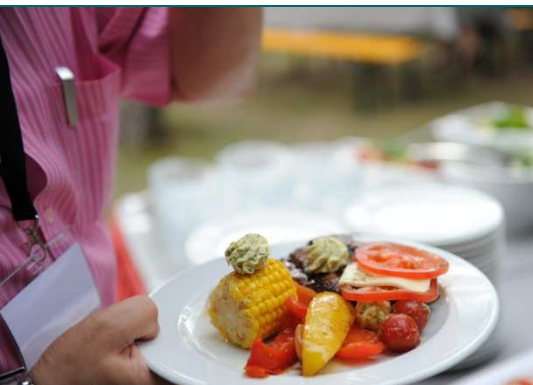
\*\*\*

Dessertauswahl

ab 32,00 € pro Person

Gerne werten wir Ihr Grillbuffet mit Garnelen, Filetsteaks,  
Lammkoteletts und vielem mehr gegen Zuzahlung auf.

Das Grillbuffet eignet sich hervorragend für einen Grillabend  
in unserem Biergarten unter altem Baumbestand.



# Spargel-Erdbeer-Buffer

(Mai/Juni)

Cocktail von Spargel und Garnelen in Tomatenvinaigrette

Salat von frischem Stangenspargel  
mit Bündnerfleisch und Parmaschinken

Terrine von weißem und grünem Stangenspargel  
mit hausgebeiztem Kräuterlachs

\* \* \*

Cremesuppe von frischem Stangenspargel mit Kräuterklößchen

\* \* \*

Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Rosa gebratenes Entrecôte  
Kleine panierte Kalbsschnitzelchen

Ragout von weißem und grünem Stangenspargel  
mit gebratener Perlhuhnbrust

Gratin von Lachs und Zander auf Spargelgemüse

Butterkartoffeln, Mandelbällchen, Kartoffelgratin

Salate der Saison

\* \* \*

Käseauswahl mit blauen Trauben  
Bauernbrot und Butter

Creme von frischen Erdbeeren mit Vanilleschaum

Beereneistorte mit Fruchtsauce

Marinierte Erdbeeren mit Maraschino

ab 35,00 € pro Person

# Mediterranes Buffet

Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Antipasti-Platte mit luftgetrockneten Spezialitäten  
Melonenvielfalt mit Parmaschinken  
Kalbsrücken mit Oliven, Kapern und Zitrone auf Thunfischsauce

\*\*\*

Italienische Gemüsesuppe mit Parmesanblättchen

\*\*\*

Saltimbocca von der Poulardenbrust auf Paprikagemüse  
Rosa gebratene Lammhüfte mit Schafskäse-Olivenkruste  
Cassoulet von Meeresfrüchten und Edelfischen in Zitronengrassauce  
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse

Bunter Gemüsestrauß  
Sahnekartoffeln, Salbei-Gnocchi und Parmesanrisotto

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Gemischter Brotkorb und Butter

\* \* \*

Panna Cotta mit frischen Früchten  
Tiramisu mit Rotweifeigen  
Cappuccino-Mousse

ab 38,00 € pro Person



# Klassisches Buffet

Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich  
Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade und Essiggemüse  
Gebratene Poulardenbrust mit Apfel-Sellerie Salat  
Hauspastete mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Schäumendes Kressesüppchen

\*\*\*

Rosa gebratene Lammkeule in Knoblauch-Thymiansauce  
Gebratene Hochrippe mit Sauce Béarnaise  
Gebratene Putenbrust auf Pilzrahmsauce  
Matelote von Edelfischen in Safransauce

Speckbohnen, Paprikagemüse, glacierte Karotten  
Sahnekartoffeln, Kräuterreis und Butternudeln

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Deutscher und französischer Käse vom Brett  
Brot und Butter

Süßes und Gebackenes aus unserer Hauskonditorei

ab 40,00 € pro Person

# Gala-Buffer

Komposition von mariniertem, geräuchertem und  
frischem Lachs mit Sahnemeerrettich

Salat von Flusskrebse und Garnelen in Cognacschaum

Hausgemachte Pasteten- und Terrinenauswahl mit Johannisbeersauce

Sushi mit Wasabischaum

\*\*\*

Samtsuppe von Curry und Zitronengras

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken im Pinienkernmantel

Ochsenfiletwürfel mit frischen Kräutersaitlingen in Schnittlauchsauc

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Riesengarnele

Gebratene Seeteufelmedaillons im Pancettamantel auf Paprikaschaum

Bunter Gemüsestrauß

Sahnekartoffeln, kleine Kartoffelrösti und Wilder Reis

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Deutscher und französischer Käse vom Brett

Gemischter Brotkorb und Butter

\*\*\*

Dreierlei Schokoladenmousse mit Eierlikörsauce

Terrine von Zitrusfrüchten im Camparigelee

Grand Marnierparfait mit Fruchtsauce

ab 45,00 € pro Person

# 3-Gang-Menüs

## Menü 1

Rinderkraftbrühe mit kleinen Teigtaschen und Gemüsestreifen

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet mit sautierten Austernpilzen  
auf Sauce Café de Paris  
Broccoliröschen und Butterspätzle

\*\*\*

Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet

ab 22,00 € pro Person

## Menü 2

Cremesuppe von frischen Fleischtomaten mit Ginsahne

\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust auf Sherryrahmsauce  
glaciertes Gemüse und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Schmankerlcreme mit Beerenragout

ab 25,00 € pro Person



# 3-Gang-Menüs

## Menü 3

Carpaccio von gekochtem Tafelspitz mit Sprossen und Meerrettich

\*\*\*

Sautierte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce  
Bunter Gemüsestrauß und Mandelbällchen

\*\*\*

Geeistes Tiramisu mit marinierten Orangenspalten

ab 30,00 € pro Person

## Menü 4

Bunte Blattsalate in Walnuss-Dressing  
mit marinierten Tiefseegarnelen

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Prinzessbohnen und Sahnekartoffeln

\*\*\*

Ananascarpaccio mit Cappuccino-Mousse

ab 33,00 € pro Person

# 4-Gang-Menüs

## Menü 1

Frische Blattsalate in Balsamicodressing  
mit gebratenen Riesengarnelen

\*\*\*

Tomatenkraftbrühe mit Quark-Estragonnocken

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Büffelmozzarella auf Portweinsauce  
Bunter Gemüsestrauß und Salbeignocchis

\*\*\*

Gratinierte Früchte mit Pistazieneis

ab 38,00 € pro Person

## Menü 2

Tatar von der Räucherforelle auf kleinen  
Reibeküchlein und Schnittlauchsauce

\*\*\*

Legiertes Kressesüppchen mit Wachtelei

\*\*\*

Gratiniertes Kalbsrückensteak auf Kräutersaitlingen  
Broccoliröschen und Kroketten

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Eierlikörsauce  
und frischen Früchten

ab 42,00 € pro Person

# 4-Gang-Menüs

## Menü 3

Legiertes Kürbissüppchen mit Zucchini spaghetti und Kernöl

\*\*\*

Soufflierte Zanderschnitte auf gedämpften Lauchstreifen  
und Safranmousseline

\*\*\*

Gebratene Ochsenfiletwürfel mit frischen Steinchampignons  
in Roquefortsauce  
glaciertes Gemüse und Dauphinekartoffeln

\*\*\*

Geeistes Nougatmousse mit rosa Grapefruits in Sektschaum

ab 45,00 € pro Person

## Menü 4

Carpaccio von hausgebeiztem Kräuterlachs in Limonen-Pfeffermarinade  
und kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Ragout von der Maispoularde und Flusskrebse mit grünem  
Stangenspargel in Rieslingsauce

\*\*\*

Rosa gebratener Rehrücken mit glacierten Renetten,  
Johannisbeersauce, Rosenkohl und Schupfnudeln

\*\*\*

Walnussparfait mit karamellisierten Orangenspalten  
und Pistaziensauce

ab 48,00 € pro Person



Hotel  
**Sonnenhügel**  
Bad Kissingen

**Hotel Sonnenhügel · Burgstraße 15 · 97688 Bad Kissingen**  
Tel.: +49 (0)971 83-0 · Fax: +49 (0)971 834828  
[tagung@hotel-sonnenhuegel.de](mailto:tagung@hotel-sonnenhuegel.de) · [www.tagungshotel-badkissingen.de](http://www.tagungshotel-badkissingen.de)

Wohnungseigentümergeinschaft Hotel Sonnenhügel, vertreten durch die HSR Hotel Sonnenhügel -Reiterswiesen- Verwaltungs GmbH  
HypoVereinsbank Bad Kissingen · BIC: HYVEDEMM451 · IBAN: DE50793200751030214451 · USt - IdNr.: DE811353699 · HRB Schweinfurt Nr. 0547  
Alle Preise pro Person inkl. MwSt · Stand 8/2018 · Änderungen vorbehalten  
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotel Sonnenhügel – HSR GmbH.