



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 29,00 € 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 · www.tagungshotel-badkissingen.de

Hotel Sonnenhügel vertreten durch HSR GmbH · Geschäftsführer Hans Markwalder
HypoVereinsbank Bad Kissingen · BIC: HYVEDEMM451 · IBAN: DE50793200751030214451 · USt - IdNr.: DE811353699 · HRB Schweinfurt Nr. 0547
Alle Preise pro Person inkl. MwSt · Stand 03/2017 · Änderungen vorbehalten
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Hotel Sonnenhügel – HSR GmbH.