

Feiern im *Distlerhof* Hotel & Restaurant

Zwischen Tradition und Modern



**Liebe Gäste,
im nachfolgendem Teil erhalten Sie einen kleinen
Einblick wie eine Menüzusammenstellung für eine
Feierlichkeit bei uns im Distlerhof aussehen
könnte.**

**Diese dient natürlich nur zur Inspiration und
ersetzt kein persönliches Beratungsgespräch bei
unserem Chef. Gerne stellen wir Ihnen bei einem
Treffen Ihr persönliches Wunschmenü (gerne
auch nach Budget) individuell zusammen.**

**Selbstverständlich übersenden wir Ihnen auch
unsere umfangreiche
Bankett-Mappe mit zahlreichen Ideen, wie Ihr
Lieblingsmenü/Buffet aussehen
könnte.**

**Bitte setzen Sie sich hierfür einfach mit uns per
Mail oder Telefon in Verbindung.**

Viel Spaß beim „schmökern“

Ihr Distlerhof-Team

Sommer

Vorspeisen

Gazpacho Andaluz mit Crissini und Kräuterpistou

Kresse-Blattsalat an Champagnerdressing mit Granny Smith Apfel und gegrillter Wassermelone

Bunter Rucolasalat an Balsamicovinaigrette mit Melonenschiffchen, Prosciutto di Parma und Basilikumcrostini

Hauptgerichte

Roulade vom Hohenloher Schweinefilet gefüllt mit Pesto-Rosso und Pancetta auf gegrillten Paprika-Tomatengemüse, dazu Erbsen-Minzrisotto

Kalbsfilet Involtini mit San Daniele Schinken und Taleggiokäse an Rosmarinjus auf Peperonata und Trüffelpolenta

Filet vom Bachsaibling an Zitronen-Kapernsauce auf geschmolzenen Tomaten, dazu Wildreis

Dessert

Trifle von der Kirsche – Mascarponecreme mit beschwipsten Kirschragout im Glas geschichtet, dazu cremiges Milkschokoladeneis

Erdbeeren „Romanoff“ mit Karamellsauce, Vanilleeis und Pistazien

Duett Erdbeere und Cocos mit Cocos-Crème Brûlée, Erdbeer-Panna Cotta und Pina Coladaeis auf Erdbeerragout

Erdbeer-Joghurtbecher mit Bio-Joghurt, Erdbeeren und erfrischendem Erdbeereis

Unser Vorschlag – Menü „summer sun“

7 Gartenkräuterschaumsuppe mit pochierten Lachsnockerl

Salt im bocca vom Schweinefilet an Schnittlauchrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und bunter Salat

oder

Poulardenbrüstchen gefüllt mit Ratataouille an Tomaten-Basilikumsauce, dazu Pestognocchi

oder

Gegrillter Loup de mer an Champagner-Shrimpsauce auf einem Cassoulet von frischem Marktgemüse, dazu Pfefferfettuccine

Vanille-Panna Cotta mit Limoncello-Erdbeeren und Papaya auf Nougatstreusel und Waldbeereis

Lieblingsmenücreationen unserer Chefs...

...Seniorchef Georg Distler



Menü: „Franken ma(h)l Edel“

Lachs-Mango Tatar mit Wasabi-Creme Fraiche, Saiblingskaviar, Sakkurakresse
und Strudelteigingwerzigarre

Schwäbisch-fränkische Festtagssuppe – Consommé mit Spinat-Ricotta-Maultasche
Grießnockerl und Gemüsestreifen

Hauptgang als Buffet

Schweinelendchen im Senf-Kräutermantel an Rahmsauce

Kalbshaxe und Kalbsschäufele aus dem Rohr an kräftiger Bratensauce

Hirschbraten mit Pilzen an Preiselbeer-Wacholderrahmsauce

Poulardenbrüstchen unter der Tomaten-Mozzarellahaube an Basilikum-Tomatensauce

Duett von Lachs und Zander mit geschmolzenen Tomaten und Gemüsestreifen an
Champagnersauce

Kartoffel-Zucchinigratin mit Rucolablätter und Parmesanspänen

Dazu servieren wir: Salate der Saison, Kartoffelklöße, Tagliatelle, Rösti, Butterkartoffeln
und Gemüse vom Markt

Flammierte Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Aperol-Spritzeis auf
Grand Manier-Erdbeeren _

Chefin Petra Distler



Menü: „Moonlight“

-Unser mit Abstand beliebtestes Menü –

Fränkische Hochzeitssuppe – Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Butter- und Leberknödel

(Info: Wir servieren hierfür Ihre Suppe in einer schönen Terrine. Ihre Gäste können dann gesellig, nach Lust und Laune, selbst ihre Suppe schöpfen)

Bunter gemischter Beilagensalat

Nach Wahl ihrer Gäste:

Das Beste vom Rind und Schwein -
Rosa gebratene Filets an zweierlei Saucen mit glasierten Marktgemüse und Kartoffel -
Zucchinigratin

oder

Ofenfrisches Spanferkelschäufele an Leinburger Dunkelbiersauce an Karotten-
Wirsinggemüse und Kloß

oder

Filet vom Fjordlachs unter der Blattspinathaube an Lugana-Dillrahmsauce auf einen
mediterranen Kartoffelstampf mit Kalamata Oliven, Rucula und getrocknete
Sonnentomaten

oder

Gnocchi in Trüffelschaumsauce mit einem Cassoulet von Wurzelgemüse, Zucchini und
Kaiserschoten mit Babymangold

Variation von Belgischer Schokolade und Brasilianischer Maracuja
Lauwarmer Schokoladenkuchen und Maracujamouse in der Schokoladenhalbkugel mit
cremigen Maracuja-Mangoeis auf Ananas-Kiwiragout und Nougatcrumble

... Juniorchef Christian Distler



„Gala-Menü“

Amuse Guele – Kleiner Gruß aus der Küche

Gänseleberterrinen mit Aprikosen, Beeren und geröstetem Brioche

Konfierte Gemüselasagne an Tomatensugo mit gegrillter Jakobsmuschel und Guacamole

Duett vom Rind und Kalb

Filet vom Ibp-Beef aus dem Barolosud unter der Ciabattakruste und
Involtini vom Simmentaler Kalb mit San Daniele-Schinken und Telaggio-Käse
an Trüffeljus mit Brunnenkressemouslin und einem Cassoulet aus Pfifferlingen, Chorizo,
grünem Spargel und Raz el Hanout

Lauwarmer Schokoladen-Orangenkuchen mit flüssigem Kern, Camparisabayon
und Hugoeis in der Limette auf Maracuja-Kiwitatar

3-Gang Menü (Gemüselasagne, Duett Rind & Kalb, Schokoladenkuchen)

4-Gang Menü (Terrine, Gemüselasagne, Duett Rind & Kalb, Schokoladenkuchen)