Casino im Park

Menüvorschläge

Im folgenden haben wir für Sie aus unseren Menübausteine bereits einige Menüvorschläge zusammengestellt



Verstehen Sie diese bitte an Anregung. Gerne stellen wir ganz nach Ihren Wünschen Ihr spezielles Menü zusammen.

(Preisangabe jeweils für mindestens 10 Personen)

Casino im Park

Menü 1

Kartoffel-Brunnenkresseschaumsuppe

 ω

Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Rotweinjus auf Rahmwirsing dazu Herzoginkartoffeln

 ω

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 26,50

Casino im Park

Menü 2

Gebratene Riesengarnelen auf warmen Oliven-Spaghetti-Rucolasalat

 $\mathcal{C}\mathcal{S}$

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotweinschalotten, Pfannengemüse und Kartoffelgratin

 ω

Moussevariation mit frischen Früchten

€ 36,00

Casino im Park

Мепй 3

Feldsalat

mit Croutons und Kartoffeldressing

 ω

Tomatenessenz

mit Basilikumnocken

 $\mathcal{C}\!\mathcal{S}$

Lammrücken

unter der Kräuterkruste

mit Ratatouille

und Rosmarinkartoffeln

 ω

Erdbeer-Rhabarbergratin

mit weißem Moccamousse

€ 39,00

Friedrich-Heinrich-Allee 54

10 28 42 / 96 34-0
11 casino@nk-hotels.de

Casino im Park

Menü 4

Marinierte Flusskrebse

an grünem Spargel

 ω

Essenz von Tomaten

mit Basilikum Klößchen

 ω

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef

auf Charlotten-Rotwein-Sauce mit Kartoffel-Apfelgratin

 ω

Dessertvariation

Casino im Park

€ 42,00

Friedrich-Heinrich-Allee 54

10 28 42 / 96 34-0
11 casino@nk-hotels.de

Casino im Park

Menü 5

Gemüseterrine

mit gebratenen Riesengarnelen in Kräutern und Knoblauch

 ω

Consommé vom Tafelspitz

mit Gemüsejulienne

 $\mathcal{C}\mathcal{S}$

Seeteufelmedaillons

auf Weißweinschaum

 ω

Barbarie-Entenbrust

rosa gebraten –
 mit Orangen Pfeffersauce,
 Schupfnudeln und Wirsing

 ω

Panna Cotta

mit frischen Früchten

€ 49,00

Friedrich-Heinrich-Allee 54

10 28 42 / 96 34-0
11 casino@nk-hotels.de

Casino im Park

Menü 6

Gebeiztes Lachstatar

mit Reibekuchen und Kräuter- Crème fraîche

 $\mathcal{C}\!\mathcal{S}$

Cremesuppe von Zuckerschoten

mit frischer Minze

 ω

Seezungenfilets

auf feinem Bohnenragout

 $\mathcal{C}\!\mathcal{S}$

Kalbsfilet auf Kartoffeltrüffelstrudel

mit tourniertem Gemüse

 $\mathcal{C}\mathcal{S}$

Pralinenparfait

mit frischen Früchten

€ 56,00

Friedrich-Heinrich-Allee 54

10 28 42 / 96 34-0
11 casino@nk-hotels.de

Casino im Park

Menü 7

Meeresfrüchtecocktail mit Staudensellerie, Limone und Olivenöl

 ω

Kräuterschaumsuppe mit Ricottaklößchen

 $\mathcal{C}\!\mathcal{S}$

Pot eu feu mit Rieslingschaum und Gemüsejulienne

 $\mathcal{C}\!\mathcal{S}$

Apfelsorbetmit Sekṭ

 ω

Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Rosmarinbratkartofffeln

 ω

Limonenparfait mit Himbeersauce

€ 58,00

Friedrich-Heinrich-Allee 54

10 28 42 / 96 34-0
11 casino@nk-hotels.de

Casino im Park

Menübausteine

Für die Gestaltung und Organisation

Ihrer Feierlichkeit

nehmen wir uns sehr viel Zeit.

In einem persönlichen Gespräch mit Ihnen,

planen wir alle Details.

Ihre Veranstaltung liegt in guten Händen und wird von uns höchst professionell durchgeführt.

Mit den nachfolgenden Menübausteinen können Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Haben Sie Fragen oder Anregungen?

Sie können uns jederzeit unter casino@nk-hotels.de

oder **20 28 42 / 96 34-0** erreichen.

(Preisangabe jeweils für mindestens 10 Personen)

Casino im Park

Vorspeisen

Felsalat mit Croutons und Kartoffeldressing	€ 6,50
Salat von Tomate und Mozzarella	€ 6,50
Rucola in Balsamico-Vinaigrette	€ 8,50
mit Parmaschinken und Parmesan	
Gebeiztes Lachstatar mit Reibekuchen	€ 9,50
mit Kräuter-Crème fraîche	
Räucherlachs mit Reibekuchen	€ 9,50
und Honig-Senf-Dillsauce	
Marinierte Flusskrebse an grünem Spargel	€ 10,50
Meeresfrüchtecocktail	€ 10,50
mit Staudensellerie, Limone und Olivenöl	
Gebratene Riesengarnelen	€ 12,50
auf warmen Oliven-Spaghetti-Rucolasalat	
Entenbrust mit Orangenfilets an bunten Salat	€ 12,50
mit frischem Basilikum	
Feine Italienische Antipasti	€ 10,50
(Mozzarella-Tomate, Carpacchio, Vitello Tonato, Scampi, Melone-Schinken)	
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan	€ 10,50

Casino im Park

Suppen

Consommé vom Rind mit Flädle und Gemüsestreifen	€ 5,50
Broccolicremesuppe mit Croutons	<i>€ 5,50</i>
Champignoncremesuppe mit Estragon	<i>€ 5,50</i>
Rheinische Kartoffelsuppe mit Speck	<i>€ 5,50</i>
Tomatenessenz mit Basilikumnocken	€ 5,50
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	€ 5,50
Brunnenkresseschaumsuppe	€ 5,50
Rahmsuppe von Sauerampfer mit Lachsstreifen	€ 6,00
Kräuterschaumsuppe	€ 6,00
Bärlauchschaumsuppe mit Scampi	€ 6,50
Cremesuppe von Zuckerschoten mit frischer Minze	€ 6,50
Steinpilzcremesuppe mit Estragon	<i>€ 7,50</i>

Casino im Park

Zwischengerichte

Zanderfilet auf feinem Bohnenragout	<i>€ 12,50</i>
Dorade Royal auf Basilikumrisotto	€ 12,50
Strudel von Schweinfilet und Gemüse auf Portweinjus	€ 12,50
Gebratene Rotbarschfilets auf Blattspinat	€ 12,50
Seeteufelmedaillons auf Weißweinschaum	€ 14,50
Seezungenröllchen auf Orangen-Fenchelgemüse	€ 16,50
Steinbutt auf Safranrisotto	€ 16,50
Sautiertes Lammfilet auf Ratatouillegemüse	€ 14,50
Pot eu feu vom Kaninchen mit kleinem Gemüse	€ 13,50
Kaninchenrückenfilet auf Tomaten-Kräuter-Risotto	€ 14,00

Sorbet

Zitronensorbet	mit Sekt € 4,50	mit Champagner € 7,50
Cassissorbet	mit Sekt € 4,50	mit Champagner € 7,50
Birnensorbet	mit Sekt € 4,50	mit Champagner € 7,50
Apfelsorbet	mit Sekt € 4,50	mit Champagner € 7,50
Waldfruchtsorbet	mit Sekt € 4,50	mit Champagner € 7,50

Casino im Park

Hauptgerichte

Fisch	
Gebratene Rotbarschfilets auf Blattspinat	€ 17,50
mit Kräuterkartoffeln	
Zanderfilet auf feinem Bohnenragout	€ 18,50
mit Risoléekartoffeln	
Seezungenröllchen auf Orangen-Fenchelgemüse	€ 24,50
mit Wildreis	
Dorade Royal auf Basilikumrisotto	€ 19,50
mit mediterranem Gemüse	
Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen	€ 24,50
auf Gemüsenudeln und Safransauce	
Steinbutt auf Safranrisotto	€ 24,50
mit Minigemüse	
Geflügel	
Poulardenbrust mit Spinat und Schafskäse gefüllt	€ 15,50
auf Tomatenragout mit Butternudeln	
Maispoulardenbrust auf Ratatouillegemüse	€ 17,50
mit Risoléekartoffeln	
Barbarie-Entenbrust	€ 20,50
rosa gebraten mit Orangen-Pfeffersauce, Schupfnudeln und Wirsing	
Perlhuhnbrust	€ 18,50
mit Polentataler und mediterranem Gemüse	

Friedrich-Heinrich-Allee 54

10 28 42 / 96 34-0
11 casino@nk-hotels.de

Casino im Park

Schwein und Rind

Burgunderbraten in Rotweinsauce	<i>€ 15,50</i>
mit marktfrischem Gemüse und Salzkartoffeln	
Schweinefilet im Blätterteigmantel	€ 18,50
mit Rotweinjus auf Rahmwirsing dazu Herzoginkartoffeln	
Schweinemedaillons in Dijonsenfsauce	€ 17,50
mit Mandelbroccoli und Pommes Macaire	
Schweinemedaillons im Speckmantel	€ 18,50
auf Burgundersauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin	
Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt	€ 15,50
dazu Speckbohnenbündchen und Salzkartoffeln	
Rheinischer Sauerbraten	€ 15,50
mit Apfelrotkohl und Klößen	
Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsauce	€ 17,50
und Bouillonkartoffeln	
Argentinisches Hüftsteak	€ 18,50
mit marktfrischem Gemüse und Kartoffelrösti	
Rosa gebratenes Roastbeef	€ 20,50
nur Rotweinschalotten, Pfannengemüse und Kartoffelgratin	
Kalbsfilet auf Brunnenkresserisotto	€ 24,50
mit tourniertem Gemüse	
Rinderfiletspitzen "Stroganoff"	€ 23,50
mit Rosmarinbratkartoffeln	
Rinderfiletmedaillons –rosa gebraten-	€ 24,50
mit Specklardonnes und Macairekartoffeln	

Casino im Park

ale ale al

Lamm und Wild

Geschmorte Lammkeulen	€ 18,50
mit Olivenpolenta und Spinat	
Lammrücken unter der Kräuterkruste	€ 23,50
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	
Lammfilets auf Tomaten-Zucchini-Gemüse	€ 23,50
mit Gnocci und Rosmarinjus	
Lammcarree mit Zitronen-Thymianjus	€ 23,50
auf Paprika-Zucchinigemüse, dazu Kartoffelgratin	
Geschmorte Wildschweinkeule	€ 21,50
mit Rosenkohl und Backpflaumenknödel	
Medaillons von der Hirschkeule	€ 26,50
mit Maronenschupfnudeln und Wirsinggemüse	
Frischlingsrücken mit Preiselbeer-Pfeffer-Sauce	€ 22,50
hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen	
Hasenkeule in Lebkuchensauce	€ 21,50
mit Rotkohl und Kartoffelsoufflé	

Beachten Sie bitte,

dass einige Gerichte nur zu bestimmte Saisonzeiten verfügbar sind. Sprechen Sie uns nach Ihren Wünschen an.

Casino im Park

ale ale al

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 5,50
Waldbeerengrütze mit Vanilleeis	€ 5,50
Frisches filetiertes Obst mit Vanilleeis	€ 6,50
Hausgemachtes Tiramisu	€ 6,00
Bratapfel mit Zimtsauce	€ 5,50
Mascarponecreme mit frischen Früchten	€ 6,50
Zimtparfait mit warmen Pflaumen	€ 7,00
Panna Cotta mit frischen Früchten	€ 6,00
Espressoparfait auf Vanilleschaum mit Früchten	€ 7,00
Mousse Variation mit frischen Früchten	€ 6,50
Limonenparfait mit Himbeersauce	€ 7,00
Pralinenparfait mit frischen Früchten	€ 7,00
Schokoladen- und Kokosmousse mit Orangenfilets	€ 7,50
Dessertvariation "Casino im Park"	€ 9,50

Fragen Sie nach unseren saisonalen Desserts