

# Sehr geehrter Gast ,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause. Zu allen Anlässen wie Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Tagungen Firmenfeier usw. bieten wir Ihnen ein komplettes Angebot.

Wir planen, durchdenken und organisieren Ihr Fest von A – Z. Ob Sie in unserem Hotel, bei sich zu Hause oder an einem anderen Ort feiern möchten, bieten wir passende Dekoration, komplette Ausstattung, sowie die Mithilfe bei der Programmgestaltung ( z.B. Alleinunterhalter, Bauchtänzerin u.s.w. ).

Sollten Sie sich für das Landhotel Multatuli entscheiden, bieten wir Ihnen eine gepflegte Atmosphäre im Panorama - Restaurant bis zu 60 Personen.

Unser Veranstaltungsraum steht für ca. 80 Personen für Sie zur Verfügung. Für eine größere Veranstaltung bieten wir Ihnen auf Anfrage einen passendem Rahmen mit einem Ambiente das Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis wird.

Nachfolgend finden Sie zuerst ein paar Informationen zum Ablauf einer Feier von diesem Moment an, bis zu „ Ihrem Tag „. Anschließend haben wir einige Menüvorschläge für Sie ausgearbeitet. Falls Sie ein Büffet Wünschen, stellen wir für Sie nach Ihrem Geschmack die einzelnen Gerichte zusammen.

Wir passen die Kapazität sowie Dekoration Ihrem Wunsch an, ob eine festliche Tafel zur Hochzeit oder einzelne Tische zur Geburtstagsfeier. Die Bandbreite der Möglichkeiten ist unerschöpflich, weshalb wir bei jeder Veranstaltung Individuell mit Ihnen die Einzelheiten wie Blumen, Menükarten, u.s.w. vor Ort besprechen.

Wir empfehlen Ihnen zur Einstimmung das Fest mit einem Aperitif zu beginnen. Zum Essen können Sie unter den Menues auch nach Ihren Wünschen einzelne Gerichte austauschen. Auch Kombinationen Menue und Buffet sind in der heutigen Zeit gerne eine Abwechslungsreich Zusammenstellung. Zum Menue bieten wir Weine aus Rheinhessen, Rheingau Italienische, Französische sowie eine Auswahl aus der Internationalen Wein Welt..

Ein wichtiger Hinweis zum Schluss :  
Zwei große Parkplätze finden Sie am Hotel, für Übernachtungen stehen 6 DZ, 10 EZ und ein Hochzeitszimmer für Sie bereit.

Wir würden uns freuen Ihre Feier zu gestalten und wünschen Ihnen bei der Menue Auswahl viel Vergnügen. Wenn Sie dennoch Fragen haben stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

**Inhaber und Küchenchef**

**Zoltan Djolai**

**Landhotel Multatuli**

**Mainzer Straße 255, 55218 Ingelheim**

**Tel.0 61 32-7 14 00**

## Menü 1

Doppelte Kraftbrühe mit zweierlei Klößchen

\*\*\*

Medaillons von der Schweinelende an Estragonsauce  
mit Lauchgemüse und Macaire Kartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta an Himbeermark und frischen Früchten

## Menü 2

Blattsalate der Saison der Saison mit Nüssen, Körnern  
und Sprossen in Joghurt Dressing

\*\*\*

Kalbsbraten mit Jus vom eigenen Saft, frische Pilze  
Butterspätzle und Gemüse der Saison

\*\*\*

Frankfurter Rote Grütze mit Vanilleeis

## Menü 3

Rheingauer Kräuterrahmsuppe mit Riesling verfeinert

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten, auf Rotweinjus  
mit feinen Speckböhnchen und Rosmarin Kartoffeln

\*\*\*

Grand Marnier Parfait auf Kiwisalat und Passionsfruchtsauce

## Menü4

Tatar vom Hausgebeitzter Graved Lachs  
an Creme fraiche und Salatbouquet

\*\*\*

Glacierter Kalbsrücken auf Morchelrahm mit Sherry verfeinert  
mit Haselnuss - Schupfnudeln und Gemüse Auswahl

\*\*\*

Erdbeerschaumsüppchen  
mit weisser Mousse au Chocolat

## Menü 5

Doradenfilet auf der Haut gebraten  
an Hummersauce und Gemüsespaghetti

\*\*\*

Kraftbrühe mit altem Madaira und Klößchen

\*\*\*

Entenbrust rosa gebraten auf Grapefruit Pfeffersauce

Broccoliröschen mit Mandelbutter und Kartoffelgratin

\*\*\*

Pralineneis im Marzipanmantel auf Saucenspiegel

## Menü 6

Hochzeitliche Kraftbrühe

\*\*\*

Schweinefilet und Arg.Rumpsteak auf zwei Saucen  
mit Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und Spätzle

\*\*\*

Mousse au Chocolate hell und dunkel  
an Saucenspiegel und frische Früchte

## Menü 7

Cocktail von Garnelen und Flußkrebse mit Avocado

\*\*\*

Zanderfilet mit feiner Kräuterkruste überbacken auf  
Rieslingsauce, schwarz - weißer Reis und Blattspinat

\*\*\*

Frischer Obstsalat mariniert mit Zitronensorbet

## Menü 8

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

\*\*\*

Burgunderbraten im eigenen Saft geschmort  
mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse

\*\*\*

Weinschaumcreme auf Himbeermark  
mit Pistazieneis

## Menü 9

Shrimpscocktail in leichter Sauce rosé  
an kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Trüffelsauce  
auf Schmorgemüse und Macairkartoffeln

\*\*\*

Parfaitturm auf Espressoschaum  
mit Gewürzbirne und Rotweinbittersauce

## Menü10

Variation von Grönlandgarnelen, Flußkrebse und Büsumer  
Krabben - Gratin, Sülze und Cocktail

\*\*\*

Wildcremesuppe mit Carpaccio vom gebeitzten Rehfilet

\*\*\*

Rinderfilet unter einer mediterranen Kräuterkruste,  
gewürzt mit Oliven-Meersalz aus Mallorca  
dazu Ratatouille und Kartoffelstrudel

\*\*\*

Timbale von Grieß und Orangen mit marinierten  
Früchten in Rosenessig, Passionsfrucht - Champagnereis

3 - Gang Menü mit Suppe

3 - Gang Menü mit Vorspeise

4 - Gang Menü

## Menü 11

Joghurt - Basilikum - Terrine mit gebratenen Garnelen

\*\*\*

Tomatenessenz mit Tequilla und Wachtelei

\*\*\*

Steinpilzrisotto mit Wachtelbrüstchen

\*\*\*

Campari - Rotweinsorbet

\*\*\*

Rehrücken am Stück gebraten auf Waldfruchtsauce  
frischen Pilzen, Schupfnudeln und Gemüsebouquet

\*\*\*

Dessertteller Kirschgarten

## Menue 12

Salat von grünem Spargel in Himbeer - Vinaigrette  
mit mild geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Lauwarmes Forellenfilet auf Tomatenragout  
und Kaviarschmand

\*\*\*

Binger Loch

\*\*\*

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste auf Rosmarinjus  
mit dreierlei Bohnen und Rahmkartoffeln

\*\*\*

Terrine von Zitrusfrüchten auf Kaffeeschaum  
Zuckerrohrlikör - Joghurteis

## Menue 13

Salat von Kenia Böhnchen und bunten Linsen  
in Trüffel Vinaigrette mit Kalbsbries

\*\*\*

Zucchinicremesüppchen mit Graved Lachs rose

\*\*\*

St. Petersfischfilet auf Safran - Schnittlauchrisotto

\*\*\*

Grüner Apfel Sorbet

\*\*\*

Flammbierte Rinderlende auf Entenlebermousse  
und Calvadoscreme mit Gemüseragout und Kartoffelkrusteln

\*\*\*

Blauschimmelkäse an Birnenkompott

\*\*\*

Gratinierte Weinbergpfirsiche mit Mascarpone, Lavendeleis

## Menü 14

Variation von der Wispental Forelle  
an Salatbouquet und Kaviar Creme fraiche

\*\*\*

Kraftbrühe vom Geflügelklein  
mit Schinkenklößchen

\*\*\*

Seeteufelmedaillon auf Auberginen  
und Tomaten in leichter Thymiansauce

\*\*\*

Pfirsich Sorbet

\*\*\*

Glaciertes Kalbsrückensteak auf Steinpilzen  
mit feinem Gemüse und gerösteten Schupfnudeln

\*\*\*

Dreierlei von der weissen Valrhona Schokolade

## Menü 15

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Röstspeck  
und mild geräucherter Gänsebrust

\*\*\*

Maronencreme mit Riesling verfeinert

\*\*\*

Hirschkalbsrücken auf Preiselbeersauce  
mit Gemüse der Saison  
und Haselnuss - Schupfnudeln

\*\*\*

Pochierte Rotweinbirne an Schokoladen - Gewürzmousse

## Menü16

Kaninchenrückenfilet auf Grünem Spargel  
und Bärlauchravioli

-----

Cremesuppe von der gelben Zucchini  
mit Curcuma und Garnelen

-----

Zarte Scheiben vom Lammrücken auf Portweinjus  
mit Kartoffel-Speckkräpfen und Püree von weissen Bohnen  
oder

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten in Olivenöl  
und Kräutern, mit Risolée kartoffeln und Frühlingsgemüse

-----

Marinierte Erdbeeren mit Crêpe von Zwergorangen und einem  
Parfait von Vanille, Thymian und rosa Pfefferbeeren

Drei Gang Menü mit Suppe  
Drei Gang Menü mit Vorspeise  
Vier Gang Menü

## Menü 17

Terrine vom Wolfsbarsch  
an Champagner Vinaigrette und Spargelspitzen

-----

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesankäse und Avocado

-----

Rinderfilet, Wachtelpraline und Entenstopfleber auf weisser  
Trüffelsauce, mit Kartoffelkräpfen und Frühlingsgemüse

-----

Marinierte Erdbeeren mit Gelee von Balsamessig  
und einem Parfait von Vanille, Minze und Ingwer

Drei Gang Menü mit Salat  
Drei Gang Menü mit Vorspeise  
Vier Gang Menü

## Menü 18

Terrine von Wild und Geflügel an Wintersalaten  
Pflaumenweingelee, Waldbeeren und Gewürzbirne

\*\*\*

Steinpilzcremesuppe mit Rehfilet  
und Hagebuttenmark verfeinert

\*\*\*

Kalbsfilet in Rotweinbutter gebraten mit Dattel - Walnußkruste  
Portweinjus, gerösteten Spätzle und Gemüse Auswahl

\*\*\*

Gratinierte Orangenfilets in Grand Marnier Creme  
an Rahmparfait von Vanille  
oder

Französische Käse Auswahl mit Feigensenf

3 - Gang Menü mit Suppe  
3 - Gang Menü mit Vorspeise  
4 - Gang Menü