



Gasthof Danne
☎ 02932/33860

Oelinghausen Nr 8
☎ 02932/895250

59757 Arnsberg
info@gasthof-danne.de

MENÜVORSCHLÄGE

Frühjahr- Sommer 2012

(ab 15 Personen buchbar)

Vorspeisen:

- * Kleiner gemischter Salatteller mit Ofenbrot € 3,80
- * Hausgebeizter Lachs mit Schnittlauchquark & Rösti € 5,90
- * Marinierte Scheiben vom Tafelspitz mit Kräuter-
vinaigrette, roten Zwiebeln und kleinem Blattsalat € 6,90
- * Spargelcocktail mit Ananas, Kochschinken,
Spargel und Schnittlauch, dazu Baguette € 6,50
- * Verschiedene Blattsalate in Sahne- Walnussdressing
mit Räucherfischkonfekt € 8,50

seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...

Suppen:

- * Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich,
Gemüstreifen und Fadennudeln € 3,50
- * Tomatenrahmsuppe mit Basmatireis € 3,50
- * Lauchcremesuppe € 3,50
- * Champignonrahmsuppe € 3,50
- * Geflügelkraftbrühe mit Einlage € 3,50
- * Spargelrahmsuppe(April/ Mai/ Juni) € 3,80

Beispiele für Hauptgangkombinationen:

Saftiger Schweinebraten mit Zwiebelsenf­füllung, Salzkartoffeln, und Blattsalat in Sahnedressing & Hähnchenbrust, gefüllt mit Blattspinat, Champignonrahmsosse, Brokkoli, Spätzle und Basmatireis
€ 13,50

Deftiger Sauerbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen & Gebratene Hähnchenbrust mit Champignon- Pfifferlingrahmsosse sowie Spätzle und Blattsalat in Sahnedressing
€ 14,80

Medaillons vom Schweinefilet *in* Champignonrahmsosse mit Auswahl frischer Gemüse und Kartoffelgratin & kleine geschmorte Rinderrouladen mit hausgemachten Klößen, Kroketten und Blattsalat in Sahnedressing
€ 15,80

Geschmorte Sauerländer Rehkeule mit eigener Sosse, Brokkoli, Lauchzwiebeln im Speckmantel und Klöße & Schweinefilet, geschnetzelt in Kräuterrahmsosse, mit Spätzle und Salatauswahl
€ 18,50

seit 1917 im Schatten der Klosterkirche...

Kleine Schnitzel mit verschiedenen Soßen, wie Champignonrahmsosse, Paprikasosse, *oder* Zwiebelsenfsoße dazu Kartoffelgratin, Röstinchen und Bratkartoffeln und gemischte Salatplatten
€ 12,80

Hähnchenbrust, geschnetzelt, mit *frischem* grünen und weißen Spargel in Schnittlauchsoße dazu Reis und Salzkartoffeln (Mai/ Juni) und Blattsalat in Sahnedressing
€ 15,80

Deftiges Sauerländer Hirschragout- aus der Keule geschnitten-
in Preiselbeersoße,
und gebratene Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei umwickelt,
Tomatenrahmsauce, Auswahl frischer Gemüse,
Kartoffelgratin, hausgemachte Klöße und Salzkartoffeln
€ 17,80

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße & Schweinefilet gefüllt
mit Pfifferlingen, Pfifferlingrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Salz-
kartoffeln und gemischtes Salatbuffet
€ 18,00

Deftiges Ragout vom Sauerbraten mit Rotkohl & hausgemachten
Klößen, kombiniert mit kleinen Schnitzelröllchen (mit
Senzwiebeln gefüllt)- auf Rahmwirsing angerichtet sowie
Bratkartoffeln
€ 15,00

Wir empfehlen Ihnen bei der Auswahl:

- * zwei bis maximal drei Fleischsorten
- * zwei bis drei Kartoffelbeilagen
- * eine Gemüseauswahl oder zwei Gemüsesorten
in Kombination mit einem Salat

Desserts:

- | | |
|---|--------|
| * Herrenkrem oder Vanillekrem mit Beerensoße | € 3,00 |
| * Erdbeer- Tiramisu | € 4,50 |
| * Hausgemachte Crème- Brûlée mit Erdbeereis | € 4,90 |
| * Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren | € 3,30 |
| * Rhabarberschaum mit Vanilleeis | € 3,80 |
| * Bayrisch Krem mit frischen Erdbeeren | € 3,80 |
| * Panna cotta mit frischer Ananas | € 3,80 |
| * Schokoladenkrem mit Birnen | € 3,00 |

Für die **Tischdekoration** decken wir Ihnen die Tische festlich ein- mit Servietten, Kerzen, Tischband (Farbe nach Wunsch) und Blümchen. Der Preis beträgt ca 10,00 € pro 10er Tisch. Falls Sie größere Tischgestecke wünschen, können wir Ihnen Blumenhäuser empfehlen oder Sie bringen Ihre eigenen Gestecke mit.

Ferner können wir Ihnen gerne eine Menükarte mit Weinempfehlung und passender Widmung ausarbeiten, zum Stückpreis von 1,40 € (je nach Tischform ca 2 Stück pro 10er Tisch).

*Wir möchten Sie bitten, ca zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung einen Termin zur Menübesprechung zu vereinbaren ☎ 02932/33860 oder teilen Sie uns Ihre Auswahl **telefonisch** mit. Bitte beachten Sie, dass Montag & Dienstag Ruhetag ist.*

Mit freundlichen Grüßen aus Oelinghausen

Familie Danne & Mitarbeiter ☺

seit 1917 im Schloss der Kirche...
„Kaffeetafel“

Sie können Ihren selbstgebackenen Kuchen selbstverständlich mitbringen, oder über uns bestellen, oder bei einem Konditor Ihrer Wahl .

Den Kaffee schenken wir aus großen Kannen aus- gerne auch Kaffee Hag, Kakao oder Tee- soviel wie jeder mag.

Der Gedeckpreis beträgt 5,80 €
(inklusive schneiden, kühlen, anrichten & servieren Ihrer Kuchen und Torten.)

Diese Menüvorschläge & Preise sind gültig ab März 2012, damit verlieren alle bisherigen Ihre Gültigkeit.

Klassische Menüs:

Menü 1:

Rahmsuppe von jungem Lauch

** * **

*kleine Schnitzel mit verschiedenen Soßen- wie
Champignonrahmsoße und Paprikasoße,*

&

*Hähnchenbrust geschnetzelt in Kräuterrahmsoße,
Bratkartoffeln, Reis und Kroketten
sowie gemischte Salatplatten*

** * **

Walnußeis mit Eierlikör und Schokostreusel

Menüpreis 19,00 €

seit 1917 im Schloss **Menü 2:** *der Klosterkirche...*

Rahmsuppe von frischen Champignons

*Sauerländer Hirschragout in Preiselbeersöße
und Hähnchenbrust gefüllt mit Blattspinat & ohne Füllung,
Kräuterrahmsoße, Brokkoli und Blumenkohl,
hausgemachte Klöße, Kartoffelkrusteln und
Blattsalat in Sahnesöße*

Schokoladenkrem mit Birne

Menüpreis 22,80 €

Menü 3:

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen,
Eierstich, Gemüsestreifen & Fadennudeln*

*Kombination von kleinen geschmorten Rinderrouladen &
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße,
mit einer Auswahl frischer Gemüse,
Salzkartoffeln, Kroketten und hausgemachte Klöße*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Menüpreis 21,00 €

Menü 4:

Spargelrahmsuppe

** * **

*Schnitzelröllchen mit zweierlei Füllung,
Champignonrahmsoße,
Röstinchen und Bratkartoffeln,
Blumenkohlgratin*

*Pochierter Lachs auf Paprikaspaghetti
mit Blattsalat in Sahnedressing*

*Hähnchenbrust geschnetzelt mit
frischem grünem und weißem Spargel
in Schnittlauchsoße und Reis*

** * **

Bayrisch Krem mit frischen Erdbeeren

Menüpreis 23,80 €