

nineteen

restaurant & bar



Weihnachts-, Winter- oder Kick Off Feier?

Egal, Hauptsache, Sie tun etwas für Ihre Mitarbeiter. Welches Motto Sie Ihrer Veranstaltung auch geben - das Restaurant nineteen im Golfclub Hofgut Praforst bietet Ihnen hierfür eine traumhafte und exklusive Atmosphäre.

Für 30 bis 110 Personen ist hier Vieles möglich: eine Fackelwanderung über den Golfplatz, ein Glühweinempfang auf der Driving Range, leckere Menüs oder Buffets mit extravaganterem Rahmen, Platz für Musik und Entertainment und alles weit ab von neugierigen Blicken.

Über die gastronomische Qualität brauchen Sie sich dabei keine Sorgen zu machen. Dafür stehen aus dem Best Western Premier Konrad Zuse Hotel Küchenchef Matthias Müller und Serviceleiter Patrick Jobst mit ihren guten Namen.

Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin für Ihre Winterparty - von November bis Februar - und sorgen Sie in Ihrem Team für den letzten Motivationskick für ein tolles 2012.

Ihre Familie Gelhausen



Restaurant nineteen im Golfclub Hofgut Praforst - Dr.-Detlev-Rudelsdorff-Allee 3 - 36088 Hünfeld

Tel.: 06652 / 9970 oder 74750 - info@restaurant-nineteen.de

Angebot ist freibleibend - Preise gelten von November 2011 bis Februar 2012

nineteen

restaurant & bar



So starten Sie Ihren Winterevent, je nach Wetter drinnen oder draußen:

Glühwein	€ 3,00	pro Person
Apfel-Amaretto-Punsch	€ 4,00	pro Person
Feuerzangenbowle	€ 5,00	pro Person

und als alkoholfreie Alternative gibt's dazu jeweils einen tollen Früchtepunsch.



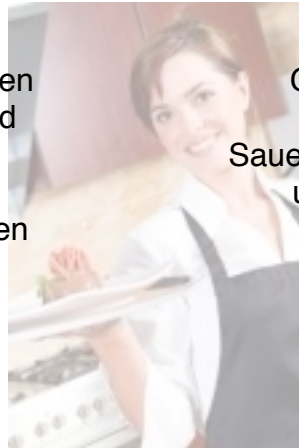
Vorschlag für ein 3-Gang-Menü

Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Gänsebrust und Hollunder

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Zimtsauce, Kartoffelkrapfen und
Petersilienwurzelgemüse

Parfait von winterlichen Aromaten
mit Zwergorangenkompott

€ 22 pro Person



Oder doch lieber 4 Gänge?

Geflügelleberterrine mit Feigen-Senf Dip

Rote-Beete-Essenz mit
Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

Sauerbraten vom Hirsch mit Birnen-Rotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

Vanille-Schmandmousse
Kompott von Zitrusfrüchten

€ 35 pro Person



Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.

Zu leckerem Essen gehören tolle Weine. Wir empfehlen Ihnen diejenigen, die sowohl der erfahrene als auch der unerfahrene Weintrinker lieben wird. Es sollen sich ja schließlich alle Geschmäcker bei Ihrer Feier wieder finden.

Unser Top-Winzer Herbert Engist vom Kaiserstuhl in Baden beliefert uns persönlich mit seinen sonnenverwöhnten Tropfen

2010	Achkarrener Schloßberg, Weißburgunder trocken	0,75 l	€ 21,50
2008	Achkarrener Schloßberg, Spätburgunder trocken	0,75 l	€ 23,50

Die berechenbare Alternative

Überlassen Sie uns komplett die Auswahl und rechnen Sie clever: Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke als all inclusive-Angebot:

3 h für € 15 pro Person, für jede weitere Stunde € 4 pro Person



nineteen

restaurant & bar



Und das sind unsere tollen Winterbuffets

Lecker und wirtschaftlich

Kürbiscreme im Weckglas

Räucherfischauswahl

Geflügelleberterrinen mit Feigen-Senf Dip

Buntes Salatbuffet mit Dressings

Brot und Butter

Dammwildragout mit Preiselbeeren
dazu Rahmwirsing und Kroketten

Gefüllte Pangasius-Schleifchen an
Weißweinsauce

dazu Rote Beete Nudeln

Linsenbratlinge auf winterlichem
Gemüseragout

Zimtousse mit Granatapfelmarmelade

Apfelstrudel mit Glühweinsauce

Preis: € 24,00



Genuss ohne Reue

Trilogie von der Gans
(Confit, Schmalz, geräuchert)

Leckereien aus Fluss und Meer mit
geräucherten Garnelen

Cremesuppe von Meerrettich und Croutons

Buntes Salatbuffet mit Dressings

Brot und Butter

Schweinefilet im Ganzen gebraten an
Zimtsauce,
dazu Kartoffelkrapfen und
Petersilienwurzelgemüse

Lachsfilet im Sesammantel an Ingwersauce,
dazu halb wilden Reis

Gefüllte Nudeltaschen mit Kürbis-Kerbelsauce

Lebkuchen-Creme-Brûlée

Vanille-Schmandmousse mit Kompott von
Zitrusfrüchten

Preis: € 29,00

Die große Nummer

Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Gänsebrust
und Hollunder

Räucherlachsvariation mit Sahnemeerrettich

Rote-Beete-Essenz mit
Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

Buntes Salatbuffet mit Dressings

Brot und Butter

Sauerbraten vom Hirsch mit Birnen-Rotkohl
und gebratenen Serviettenknödeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Thymianjus und Walnusskartoffeln

Maisplätzchen im Karottenmantel

Parfait von winterlichen Aromaten
mit Zwergorangenkompott

Gewürzkafeemousse

Preis: € 39,00

