

# Feiern



im

# Steinernen Schweinchen

Stand April 2011

Liebe Gäste,

wissen was man isst, möchten wir das nicht alle ?

Diese Philosophie setzen wir im Steinernen Schweinchen um.

Für Ihre Hochzeitsfeier, Geburtstag, Jubiläum oder sonstige Veranstaltung erhalten Sie von uns nicht nur den nötigen Rahmen, sondern auch eine Speisenauswahl, die sich auf ihre Wurzeln besinnt. Erleben und genießen Sie eine Büfett- und Menüauswahl, die aus saisonalen und regionalen Erzeugnissen besteht. Das Steinerner Schweinchen garantiert, dass die eingesetzten Produkte von bester Qualität sind. Die Wurst- und Fleischwaren sind von Tieren, die vegetarisch, basisch und ohne Gentechnik gefüttert wurden. Die Tiere sind ausschließlich aus der Region.

Machen Sie Ihre Feier zu einem Erlebnis. Edles Ambiente vereint mit kulinarischer Spitzenqualität sowie die größte Weinauswahl in dieser Region machen das Steinerner Schweinchen einmalig!

Wir freuen uns schon jetzt, Sie persönlich kennen zu lernen.



### **Mediterranes Restaurant Santé**

Räumlichkeiten bis 90 Personen  
Traumhaftes Ambiente mit Blick über  
die Kasseler Berge.  
Beheizte Sonnenterrasse, Flügel



### **Gourmet-Restaurant**

Räumlichkeiten bis 30 Personen,  
voll verglast, mit Blick über die  
Kasseler Berge.



### **Braustube**

#### **Kleines Schweinchen**

Braustube bis 55 Personen,  
Raum „Saustall“ bis 20 Personen  
Raum „Scheune“ bis 25 Personen



### **Festsaal Herkules**

bis 100 Personen  
hell und großzügig,  
mit kleiner Terrasse  
und Zugang zum Garten

**Büfetts (ab 30 Pers.)**  
**Menüs (ab 10 Pers.)**  
sh. Anhang – oder nach  
persönlicher Absprache

## **Das Hotel „Zum Steinernen Schweinchen“**

55 Zimmereinheiten - Sonderraten für Veranstaltungsgäste:  
Einzelzimmer EUR 70,00 - Doppelzimmer EUR 95,00  
jeweils incl. Frühstücksbüfett, Nutzung von Wellnessbereich und Hallenbad.

Die Raten sind nicht gültig während der dOCUMENTA vom 08.06. bis 19.09.2012

Raten während dieser Zeit:  
Einzelzimmer 90,00 – Doppelzimmer 130,00 jeweils incl. Frühstücksbüfett

Bei Buchung einer Feierlichkeit ab 40 Personen  
stellen wir Ihnen ein Doppelzimmer kostenfrei zur Verfügung.

Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Ihrer Feier  
ab 02.00 Uhr einen Serviceaufschlag von 10,00 pro Stunde / Mitarbeiter  
erheben müssen.

# *Nur für Brautpaare !! Das Super-Hochzeitpaket*

- Hochzeitszimmer im Steinernen Schweinchen

- Traumhochzeit

- Hochzeitsreise nach Mallorca

Bei einer Feier in einem unserer Betriebe  
ab 60 Personen zahlen Sie für Ihre  
Traum-Hochzeitsreise auf unsere  
Finca El Pavo auf Mallorca für ein  
Apartment lediglich  
Eur 1.000,00 für 14 Tage  
incl. Endreinigung !  
[www.finca-el-pavo.de](http://www.finca-el-pavo.de)



# *All inclusive Pakete mit Büfett*

(ab 40 Personen)

Begrüßung mit Sekt / Prosecco und Orangensaft

Festlich eingedeckte Tische mit Stoffserviette,  
Menükarte, Blumenschmuck

Kalt-Warmes Büfett (sh. nachstehend)

Ausgesuchte Weine, Schweinchen-Bräu trüb und Pils,  
Wasser, Cola, Fanta, Säfte,  
Hausbrand Birne, Grappa, Fernet

Nach dem Essen Kaffee, Espresso, Cappuccino

Doppelzimmer für das Veranstaltungspaar kostenfrei

Mitternachtsimbiss mit Käsebrett, Chili con Carne, Kaffeebüfett

Alles zum Festpreis EUR 80,00 / Person  
gültig von 18.00 bis 01.00 Uhr

## **Schweinchens Fest-Schmaus**

Kräftiges Süppchen vom Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse

Roastbeef rosa gebraten und Medaillons von Rinder- und Schweinefilet  
mit Lebercreme und Früchten garniert

Kalbscarée in grober Salzkruste mit Gemüsesalat und Granatapfel- essig,

Räucherlachsrosen und geräucherte Forelle  
mit Sahnemeerrettich und Wasabisauce, Limonen,

Putenbrust und Poulardenspieße an Waldorfsalat und Preiselbeermayonnaise,

Blattsalate mit frischen Champignons und verschiedenen Dressings

Allerlei aus der Backstube, Butter

### **Warme Speisen:**

Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud mit glacierten Kartoffeln und Meerrettichschaum

Dorschfilet auf geschmortem Chicorée in Orangensauce und Basmatireis

Käseauswahl mit Früchten

Limonenschaum mit Portweifeige

Schokoladen-Panna-Cotta mit Kiwi-Physalis-Salat und Rahmeis

# *All inclusive Pakete mit Büfett*

(ab 40 Personen)

Begrüßung mit Sekt / Prosecco und Orangensaft

Festlich eingedeckte Tische mit Stoffserviette,  
Menükarte, Blumenschmuck

Kalt-Warmes Büfett (sh. nachstehend)

Ausgesuchte Weine, Schweinchen-Bräu trüb und Pils,  
Wasser, Cola, Fanta, Säfte,  
Hausbrand Birne, Grappa, Fernet

Nach dem Essen Kaffee, Espresso, Cappuccino

Doppelzimmer für das Veranstaltungspaar kostenfrei

Mitternachtsimbiss mit Käsebrett, Chili con Carne, Kaffeebüfett

Alles zum Festpreis EUR 80,00 / Person  
gültig von 18.00 bis 01.00 Uhr

## **Büfett Löwenburg**

Suppe von zweierlei Kartoffeln mit Speckchip und altem Balsamico

Lachs-Zanderterrine mit Kräutern und Allerlei von Räucherfischen  
mit Meerrettich und Zitrusfrüchten

Carpaccio vom Rinderfilet mit kaltgepresstem Olivenöl, Ruccola und Parmesan

Poulardenbrust auf grünem Spargelsalat mit Orangen und Distelöl,

gelber Frisée, angemachte Salate mit würzigem Dressing  
Blattsalate mit frischen Champignons  
Allerlei aus der Backstube und Fassbutter

### **Warme Speisen:**

Gefülltes Rückenfilet vom heimischen Schwein in Calvadossauce  
mit allerlei Gartengemüse und Kartoffelroulade

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Riesling-Senfkrout, Champagnersauce und glacierte Sesamkartoffeln

Käseauswahl mit Trauben

Schokoladen-Cannelloni mit Orangen-Creme gefüllt  
auf Zwergorangen-kompott und Quarkeis

Nusshalbgefrorenes auf Nougatsauce und eingelegter Trockenfrüchtesalat

# *All inclusive Pakete mit Büfett*

(ab 40 Personen)

Begrüßung mit Sekt / Prosecco und Orangensaft

Festlich eingedeckte Tische mit Stoffserviette,  
Menükarte, Blumenschmuck

Kalt-Warmes Büfett (sh. nachstehend)

Ausgesuchte Weine, Schweinchen-Bräu trüb und Pils,  
Wasser, Cola, Fanta, Säfte,  
Hausbrand Birne, Grappa, Fernet

Nach dem Essen Kaffee, Espresso, Cappuccino

Suite für das Veranstaltungspaar kostenfrei

Mitternachtsimbiss mit Käsebrett, Chili con Carne, Kaffeebüfett

Alles zum Festpreis EUR 80,00 / Person  
gültig von 18.00 bis 01.00 Uhr

## **Zu Gast in Italien**

Crostini à la Toscana mit Hüttenkäse,  
mariniertem Lachs und geräucherter Entenbrust

Mittelmeerfischsuppe mit Aioli

Weißer Bohnensalat mit gebackenen Gambas und Octopus an schwarzer Vinaigrette

Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto

Balotto-Melone mit Parmaschinken und luftgetrockneter Tessiner Salami

Anti-Pasti – Italiano:

gegrillte Auberginen, Champignons, Zucchini, Paprika, u.v.m.  
Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce

### **Warme Speisen:**

Schwarze Spaghetti mit Lachs in Basilikumsauce  
Saltim-Bocca mit Salbei & Parmaschinken, Rotweinsauce,  
Romanesco mit Pinienkernen, Polenta

Ital. Käseauswahl mit Früchtebrot  
Landbrot, Piemonteser Butter

Mandel-Amarettomousse mit Cassisbeeren

Cassatta in Pistaziensauce

Panna Cotta

# *All inclusive Pakete mit Menü*

(ab 40 Personen)

Begrüßung mit Sekt / Prosecco und Orangensaft

Festlich eingedeckte Tische mit Stoffserviette,  
Menükarte, Blumenschmuck

4-Gang-Menü (sh. nachstehend)

Ausgesuchte Weine, Schweinchen-Bräu trüb und Pils,  
Wasser, Cola, Fanta, Säfte,  
Hausbrand Birne, Grappa, Fernet

Nach dem Essen Kaffee, Espresso, Cappuccino

Suite für das Veranstaltungspaar kostenfrei

Mitternachtsimbiss mit Käsebrett, Chili con Carne, Kaffeebüfett

Alles zum Festpreis EUR 80,00 / Person  
gültig von 18.00 bis 01.00 Uhr

## **4-Gang-Menü I**

Zanderfilet in Kruste von Aromaten  
mit schwarzen Nudeln,  
Chili und Limonen

Zweierlei Paprikasuppe  
mit gebackener Wachtelpraline

Geschmorte Lammschulter und Rücken  
im Wirsingblatt, Rotweinreduktion,  
zweierlei Bohnen, Selleriepüree

Mascarponetörtchen mit Zimttrauben  
und Rahmeis

## **4-Gang-Menü II**

Tafelspitzgelee  
an schwarzem Linsensalat mit Balsamico

Kartoffelsüppchen  
mit Pilzravioli

Scheiben vom Kalbsrücken mit  
Brokkoliröschen und Kartoffelnockerln

Zweierlei Schokoladenkuchen  
mit Portweinfeige  
und Pistazieneis

# Büfetts ab 30 Personen

## **Büfett Karlsaue**

Schaumsüppchen von rosa  
Linsen mit Flusskrebssravioli

Carpaccio vom Bio-Lachs  
mit geräuchertem Olivenöl  
und Räuchersalz

Kalbsrücken in Tranchen mit  
gebackenen Gemüsepasteten,  
Kürbiskernöl und Rote Bete

Variation aus unserer  
Fischräucherei mit Meerrettich  
und Zitrusfrüchten

Entenbrust in Honig-Sesamkruste  
auf Panade von eingelegtem  
Kürbis und Walnüssen

Salatauswahl mit  
verschiedenen Dressings

Allerlei aus der Backstube, Butter

### **Warme Speisen:**

Roastbeef in Kruste  
von Aromaten vor Ihren Augen  
tranchiert

Bohnenkompott,  
Rotweinreduktion,  
gebratene Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet  
auf der Haut gebraten  
auf Ananas-Kraut  
mit Rieslingsauce  
und glasierter Wildreis

### **Dessert:**

Warmer Mandelkuchen mit süßen  
Trauben und Mohn-Marzipaneis

Himbeergelee  
mit Passionsfruchtschaum  
und Nougatmousse

EUR 36,00

## **Büfett Herkules**

Suppe von Wildkräutern  
mit marinierten Nordseekrabben

Geräucherter Butterfisch und  
Sprottensalat mit Orangen und  
gelbem Frisée  
an Zitronen-Joghurt

Spanferkelbäckchen in  
Kräuterkruste auf Waldpilzsalat  
mit Pinienvinaigrette

Wachtel und Poulardenbrust  
an Couscous-Salat  
und Trockenfrüchten

Frische und angemachte Salate  
mit Sprossen,  
Kernen und Dressings

Brot- und Brötchenauswahl,  
Butter

### **Warme Speisen:**

Filet vom Charolaise Rind  
am Büffet tranchiert  
Portweinsauce, sauce béarnaise,  
Gemüseauswahl, Gratinkartoffeln

Steinbeißerfilet in Eihülle gebraten  
auf Blattspinat, Schmortomaten,  
Riesling-Risotto

### **Dessert:**

Käseauswahl mit Feigen-Senf  
und Trauben

Lauwarmer Schokoladen-  
Nusskuchen  
mit Orangensabayon  
und Kirschkompott

Crème Brûlée mit Ceylon Zimt  
und Zwergorangen,  
Zitronensorbet

EUR 46,00

## **Schweinchens Fest-Schmaus**

Kräftiges Süppchen  
vom Kalbstafelspitz  
mit Wurzelgemüse

Roastbeef rosa gebraten und  
Medaillons von Rinder- und  
Schweinefilet mit Lebercreme  
und Früchten garniert

Kalbskaree in grober Salzkruste  
mit Gemüsesalat und  
Granatapfelessig

Räucherlachsrosen und  
geräucherte Forelle  
mit Sahnemeerrettich  
und Wasabisauce, Limonen

Putenbrust und Poulardenspieße  
an Waldorfsalat und  
Preiselbeermayonnaise

Blattsalate mit frischen  
Champignons  
und verschiedenen Dressings

Allerlei aus der Backstube,  
Butter

### **Warme Speisen:**

Kalbstafelspitz  
aus dem Wurzelsud  
mit glacierten Kartoffeln  
und Meerrettichschaum

Dorschfilet auf geschmortem  
Chicorée in Orangensauce  
und Basmatireis

### **Dessert:**

Käseauswahl mit Früchten  
Limonenschaum mit Portweinfeige

Schokoladen-Panna-Cotta  
mit Kiwi-Physalissalat  
und Rahmeis

EUR 34,00

# **Büfett Löwenburg**

Suppe von zweierlei Kartoffeln  
mit Speckchip und altem Balsamico

Lachs-Zanderterrine mit Kräutern  
und allerlei von Räucherfischen  
mit Meerrettich und Zitrusfrüchten

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit kaltgepresstem Olivenöl,  
Ruccola und Parmesan

Poulardenbrust auf grünem  
Spargelsalat mit Orangen  
und Distelöl, gelber Frisée

Angemachte Salate  
mit würzigem Dressing

Blattsalate  
mit frischen Champignons

Allerlei aus der Backstube  
und Fassbutter

## **Warme Speisen:**

Gefülltes Rückenfilet  
vom heimischen Schwein  
in Calvadosauce  
mit allerlei Gartengemüse  
und Kartoffelroulade

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Riesling-Senfkrout,  
Champagnersauce  
und glacierte Sesamkartoffeln

## **Dessert:**

Käseauswahl mit Trauben

Schokoladen-Cannelloni  
mit Orangen-Creme gefüllt  
auf Zwergorangenkompott  
und Quarkeis

Nusshalbgefrorenes  
auf Nougatsauce  
und eingelegter Trockenfrüchtesalat

EUR 34,00

# **Zu Gast in Italien**

Zur Begrüßung:  
Crostini a la Toscana  
mit Hüttenkäse,  
mariniertem Lachs und  
geräucherter Entenbrust

Büfett:  
Mittelmeerfischsuppe  
mit Aioli

Weißer Bohnensalat mit  
gebackenen  
Gambas und Octopus an  
schwarzer Vinaigrette

Strauchtomaten  
mit Mozzarella und Pesto

Balotto-Melone mit  
Parmaschinken und  
luftgetrockneter  
Tessiner Salami

Anti-Pasti – Italiano :  
gegrillte Auberginen,  
Champignons, Zucchini,  
Paprika, u.v.m.

Vitello Tonnato – Kalbfleisch  
in Thunfisch-Kapernsauce

**Warme Speisen:**  
Schwarze Spaghetti  
mit Lachs in Basilikumsauce

Saltim-Bocca  
mit Salbei & Parmaschinken,  
Rotweinsauce, Romanesco  
mit Pinienkernen, Polenta

Italienische Käseauswahl  
mit Früchtebrot

Landbrot, Piemonteser Butter

**Dessert:**  
Mandel-Amarettomousse  
mit Cassisbeeren  
Cassatta in Pistaziensauce,  
Panna Cotta

EUR 36,00

# **Gala-Büfett**

Champagnerschaumsüppchen  
mit gebackenen Sylter Austern

Flusskrebspyramide mit  
Hummer-Avocado-Cocktail  
und Jacobsmuschel-  
Zitronengrasspießen  
mit Limonen

Ganzer Rehrücken  
mit eingelegten Pfifferlingen,  
Birne und Preiselbeeren

Junge Pute  
im Ganzen gebraten  
und dreierlei  
von der Entenbrust an  
schwarzem Linsen-  
Balsamicosalat  
und Rote Bete-Gelee

Ganzer Bio-Lachs  
aus dem Dampf  
mit allerlei vom Lachs  
an Meerrettich-Gurkensalat,  
Zitrusfrüchten und Wasabi

Salatcocktail mit  
verschiedenen Dressings

Das schönste aus der  
Backstube, Butterrose

**Warme Speisen:**  
Kalbsfilet im Wirsingblatt auf  
Wirsingkompott mit Morcheln  
und Kartoffel-Sesampüree

Roulade von Seezunge und  
Hummer auf  
geschmortem Chicorée  
in Champagnersauce mit  
Safranrisotto

**Dessert:**  
Käsetorte mit Zwergäpfeln  
und süßer Olivenmarmelade

Schokoladentörtchen  
mit Grenadine-Apfelspalten  
und Tonkabohneneis

EUR 41,00

## **Büfett Orangerie**

Klares Süppchen vom Perlhuhn  
mit Spinatroulade

Geräucherte Königsforelle  
an Brunnenkressesauce

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit kalt gepreßtem Olivenöl  
und grobem Salz,  
kleiner Feldsalat an Walnußdressing

Hausgebeizter Lachs  
mit frischem Meerrettich

Nordseekrabbensalat  
mit Cocktailsauce

Salate  
mit verschiedenen Dressings

### **Warme Speisen:**

Piccata Milanese  
Kleine Kalbsschnitzel mit Salbei  
auf Spaghetti in Butter

Entenkeulen aus dem Schmortopf  
in Orangen-Ingwersauce, Marktgemüse  
und Herzoginkartoffeln

Partybrötchen und Brotauswahl,  
Butter

Käseauswahl mit Trauben

Hessisches Schmandmousse  
mit eingelegten Portweifeigen

Birnenstrudel  
mit Vanilleschaum und Pistazieneis

EUR 34,00

## **Büfett Schloß Wilhelmshöhe**

Brunnenkresse-Schaumsüppchen  
mit Räucherlachsnockerln

Gemüsesalat mit Ingwer parfümiert  
und Geräuchertes aus der Fischkammer  
mit geriebenem Meerrettich

Entenbrust und Poulardenbrust  
auf grünem Spargel  
in Orangen-Pfeffersauce

Hochrippe am Stück gebraten  
mit Lebermousse

Frische Salate  
mit verschiedenen Dressings,  
bunt garniert

### **Warme Speisen :**

Perlhuhnbrust in Sherrysauce,  
Spitzkohlkompott, Kartoffelnockerln

Kalbstrücken am Stück gebraten  
mit sautiertem Gemüse  
und gebratenen Semmelkuchlein

Käseauswahl mit Trauben

Das Schönste aus der Backstube,  
zwei Buttersorten

Zweierlei Mousse au Chocolate  
mit Ananassalat  
und Cassissauce

Panna Cotta  
auf Fruchtsiegel

EUR 39,00

# **Menüvorschläge**

## **Restaurant Santé**

ab 10 Personen

### **Menüvorschlag I**

Gelee von Tafelspitz und Wirsinggemüse  
an Linsensalat aus der Champagne  
mit gelbem Frisée und altem Balsamico

☞ ☎

Klare Suppe von Tomaten  
mit Kalbsfiletscheiben und Wildblüten

☞ ☎

Perlhuhn mit Zitrone, Oliven  
und Kräutern geschmort auf grünen  
Zwiebeln

und Artischockenpüree

☞ ☎

Mohnmousse auf Früchteallerlei  
und Kokosnußdrink

EUR 29,00 als 3-Gang-Menü mit Suppe  
EUR 35,00 als 3-Gang-Menü mit Vorspeise  
EUR 38,00 als 4-Gang-Menü

### **Menüvorschlag II**

Brunnenkresseschaumsüppchen  
im Glas serviert

mit Räucherlachspraline und  
frisch geriebenem Meerrettich

☞ ☎

Wachtelkeulchen auf Ravioli  
mit Selleriepüree und Portweinreduktion

☞ ☎

Jungschweinelende in Nußkruste  
auf Ingwer-Lauchgemüse  
und Romanescoröschen,  
weiße Sherrysauce und Kräuterküchlein

☞ ☎

Gebackene Feige auf Mangoragout  
und marmoriertes Quarkeis

EUR 32,00 als 3-Gang-Menü mit Suppe  
EUR 38,00 als 3-Gang-Menü mit Vorspeise  
EUR 43,00 als 4-Gang-Menü

### **Menüvorschlag III**

Geräuchertes Forellenfilet auf Salat von  
dreierlei Kartoffeln in Petersiliensauce

☞ ☎

Klares Entensüppchen mit gefüllten  
Kohlbällchen und Wurzelgemüse

☞ ☎

Kleine Rindsroulade und geschmorte  
Rinderschulter in kräftiger Rotweinsauce,  
Balsamico-Zimtrotkohl, junger Lauch und  
gebackene Kartoffelnockerln

☞ ☎

Allerlei von der Valrhona-Schokolade  
mit Chilli-Schokoladencocktail

EUR 32,00 als 3-Gang-Menü mit Suppe  
EUR 36,00 als 3-Gang-Menü mit Vorspeise  
EUR 43,00 als 4-Gang-Menü

### **Menüvorschlag IV**

Carpaccio von der Ochsenlende  
mit Fleur de Sel,  
geliertem Ratatouillecocktail und Pesto

☞ ☎

Crèmesüppchen von zweierlei Paprika  
mit geräuchertem Crostini

☞ ☎

Brust und Keule von der Freilandente  
an Orangen-Ingwersauce, junger Wirsing  
und Sellerie-Rosmarinstampf

☞ ☎

Pfannküchlein mit Krokanteis gefüllt  
und süßes Traubenconfit

EUR 34,00 als 3-Gang-Menü mit Suppe  
EUR 37,00 als 3-Gang-Menü mit Vorspeise  
EUR 42,00 als 4-Gang-Menü

# Menüvorschläge

## Restaurant Santé

### Menüvorschlag V

Anti-Pasto-Misto  
(auf Platten serviert)  
mit Schmorgemüse, eingelegten Zwiebeln,  
Crostini-Toscana, Parmesan,  
gebratenen Garnelen und  
mallorcinischem Schinken  
☞ ☞  
Südländisches Tomatensüppchen  
mit Pestosahne  
☞ ☞  
Carrée vom Salzgraslamm  
in Kruste von Aromaten  
an Rotweinreduktion, Nadelbohnen  
und gebratenen Rosmarinkartoffeln  
☞ ☞  
Mousse von zweierlei Schokolade  
mit gebackenem Mandelblatt und  
Zwergbananensalat

EUR 32,00 als 3-Gang-Menü mit Suppe  
EUR 37,00 als 3-Gang-Menü mit Vorspeise  
EUR 44,00 als 4-Gang-Menü

### Menüvorschlag V I

Salat von marinierten Pilzen  
mit szechuan-gepfefferten  
Poulardenbrustscheiben  
und Himbeeressig  
☞ ☞  
Weinkrautroulade mit Lachs und Zander  
in Rieslingschaum,  
violette Kartoffelpüree  
☞ ☞  
Geschmortes Kalbsbäckchen  
auf Polentacrème  
mit Vanillekarotten  
und Portweinreduktion  
☞ ☞  
Cassis-Quarktörtchen  
mit Zwergorangenragout  
und Joghurteis

EUR 35,00 als 3-Gang-Menü  
EUR 45,00 als 4-Gang-Menü

# Menüvorschläge

## Gourmet-Restaurant

### ab 6 Personen

#### Gourmet-Menüvorschlag I

Rotbarbengelee mit Zwergartischocken  
und Wildkräutersalat-Pesto

€ 80

Flusskrebs-Estragonschaum  
mit Flusskrebs-Tempura und Zitronengras

€ 80

Dreierlei vom Kalbsbries mit Schmor-Chicorrée  
und Senfpulver

€ 80

Bresse-Täubchen mit Ingwerfond  
und Zimtkartoffel

€ 80

Lamm-Crépinette mit geschmortem Pfirsich,  
Shiitake-Pilzen und Essig, Sellerieschnitte

€ 80

Schokoladenauflauf  
an Physaliskompott und weißem Kaffeeis

EUR 49,00 als 3-Gang-Menü

EUR 62,00 als 4-Gang-Menü

EUR 73,00 als 5-Gang-Menü

EUR 86,00 als 6-Gang-Menü

#### Gourmet-Menüvorschlag II

Störparfait und Jacobsmuschelcarpaccio  
mit jungem Lauch, Distelöl und Safran

€ 80

Atlantik-Steinbutt in roter Zwiebelkruste  
mit Meeresalgen und Sylter Austern  
in Kapern-Zitronenbutter

€ 80

Junges Kaninchen mit Artischockenravioli,  
Parmesan und Trüffel

€ 80

Iberico Secreto mit Kopfsalat  
und geröstetem Blumenkohl, alter  
Balsamico

€ 80

Kalbsfilet mit Wachtelbrust gefüllt  
an Kichererbsenpüree  
und Szechuan-Pfefferjus

€ 80

Mango-Cannelloni  
mit Traubentarte und Basilikumeis

EUR 54,00 als 3-Gang-Menü

EUR 66,00 als 4-Gang-Menü

EUR 79,00 als 5-Gang-Menü

EUR 89,00 als 6-Gang-Menü

#### Gourmet-Menüvorschlag III

Variation von Taube und Gänsestopfleber  
mit violetten Kartoffeln und Trüffel

€ 80

Erbsenschaumsüppchen  
mit kanadischem Hummer  
und Blumenkohlkaltschale

€ 80

Seeteufel in Senfkruste auf Bouchot-Muschel-  
Risotto und rote Echalotten

€ 80

Pochiertes Rinderfilet mit Kräutern  
und geschmorte Rinderschulter  
mit Spitzkohl in Rotweinreduktion

€ 80

Duo vom Ziegenkäse mit Holundersorbet

€ 80

Zwergorange mit gebräunter Mandel  
und süßem Zitrusfrüchtemark

EUR 54,00 als 3-Gang-Menü

EUR 67,00 als 4-Gang-Menü

EUR 79,00 als 5-Gang-Menü

EUR 91,00 als 6-Gang-Menü

#### Gourmet-Menüvorschlag IV

Kalbskopf und Langostino  
mit Rote-Bete-Senf

€ 80

Consommé Double vom Ochsenchwanz  
mit Ravioli von der Entenstopfleber

€ 80

Gerösteter Saint Pierre  
mit grünen Spargelspitzen und Basilikum

€ 80

Gefüllte Stubenkükenbrust auf Carpaccio  
von Sellerie und Trüffeln mit klarem  
Pilzsaft

€ 80

Hirschkotelette mit Nüssen  
und schwarzem Rettich, Spitzkohl-Nage

€ 80

Litschis mit zweierlei Champagner

EUR 50,00 als 3-Gang-Menü

EUR 65,00 als 4-Gang-Menü

EUR 80,00 als 5-Gang-Menü

EUR 92,00 als 6-Gang-Menü

# Fingerfood-Büfetts

(ab 20 Personen)

## Fingerfood I

Kleine Salatcocktails mit frischen  
Champignons in Balsamico

Spieße von Kirschtomaten und Mozzarella  
mit Pestofond und Basilikum

Sprossensalat mit Räucherlachs,  
Limone und Meerrettich

Grissinistangen mit Serranoschinken

### Warm:

Mini-Pizza, kleine Frikadellen,  
kleine Schnitzel, gebackene Hähnchenflügel

Mozzarellasticks,  
gebackene Frischkäsepeperoni  
verschiedene Dips

Brötchenauswahl, Butter

Getauchte Schokoladenfrüchte

EUR 21,50

## Fingerfood II

Salatcocktail mit Zwergtomaten  
und Mozzarellaperlen, Vinaigrette

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt

Entenbrustspieße  
mit Feigencocktail in Cassis

Garnelen auf asiatischem Nudelsalat

### Warm:

Gebackenes Gemüse und Champignons  
Gebackene Garnelen  
Poularden-Teigtaschen Hähnchenbrustspieß  
verschiedene Dips

Brötchenauswahl, Butter

Ananasspieße mit Eierlikör

EUR 26,50

## Fingerfood III

Ruccolacocktail  
mit gebackener Sardine und Parmesan

Gelierte Safran-Bouillabaisse  
mit allerlei Fischen

Zucchini und Auberginenscheiben gegrillt  
mit Schafsquark gefüllt

Kaninchenrückenroulade  
auf Pilzsalat mit Nüssen

Knusperpastete  
mit eingelegtem Anti-Pasti-Gemüse

Grüne Muscheln überbacken mit Tomaten,  
Schimmelkäse und Kräutern

### Warm:

Gebackene Speckdatteln,  
Gefülltes Wachtelkeulchen  
Lachspieße mit Zitronengras  
Kalbsleberbonbons auf rotem Zwiebelkompott  
Entenbrustmedaillons mit Rotweinfeige

Gratinierter Ziegenkäse  
Partybrötchen, Butterrose und Brotauswahl  
Blätterteigpastete mit zweierlei Mousse gefüllt  
auf marinierten Orangenscheiben

EUR 35,00

## Fingerfood IV

Sylter Austern 3erlei Art,

Natur, Schnittlauchvinaigrette,  
roter Zwiebel-Balsamico

Salatcocktail in Limonendressing  
mit Büsumer Krabben, Crème fraîche

Gebackenes Hummerbonbon auf buntem  
Kartoffelsalat, süße Senfsauce

Rotbarbenroulade mit Serranoschinken  
und Ruccola

Spieße vom Rinderfiletwürfel „rosa“  
auf saurem Essiggemüse

Gebackene Poulardenpraline  
auf Asiatischem Glasnudelsalat

### Warm:

Riesengarnelen auf Gewürztomaten  
Lammschulter mit roter Zwiebeln  
Kalbsrückenröllchen mit Pilzlingen  
Fischravioli auf scharfem Chilifond  
mit dicken Bohnen

Variation aus der Backstube und Butterrose

Terrine von Frischkäse  
und Früchte mit Karamell

EUR 45,00

# Canapées & Weißbrotschnitten

## Weißbrotschnitten mit:

Katenschinken	2,00
Roastbeef rosa	3,00
Scheiben von Jungschweinelende mit Lebercreme	3,00
Rauchforelle	2,50
Kräuterfrischkäsrosetten	2,00
Schimmelkäsepraline	2,00
Räucherlachs, Sahnemeerrettich	3,00
Krabbenrührei	3,00

## Canapes mit:

Serranoschinken	4,00
geräucherte Entenbrust	4,00
Carpaccio vom Rind mit Parmesan	3,50
Abgeflämmt Ziegenkäse mit Rucola	3,50
Hobelkäse mit Feigensenf	3,50
Gebeizter Lachs, Senf-Dillsauce	4,00
Büsumer Krabbencocktail	4,00
Wildterriner mit Feige	4,50
Gänsestopfleberpraline mit Trüffeln	5,00

## Die Empfehlung unseres Hauses

Variation von drei verschiedenen Weißbrotschnitten  
oder auch als ausgestochene und geröstete Canapées  
pro Person 3 Stück nach Wahl des Küchenchefs  
mit jahreszeitlichen Produkten belegt

Weißbrotschnitten EUR 7,00

Canapées EUR 10,00



Hotel/Restaurant  
**„Zum Steinernen Schweinchen“**  
Konrad-Adenauer-Str. 117, 34132 Kassel  
Tel: 0561 94 04 8 0 – Fax: 0561 94048 555  
[info@steinernes-schweinchen.de](mailto:info@steinernes-schweinchen.de)  
[www.steinernes-schweinchen.de](http://www.steinernes-schweinchen.de)