

MENÜ-
VORSCHLÄGE für größere
Gesellschaften

MENÜ nach
Wirkungsstätten der **GEBRÜDER GRIMM**
ab 11 Personen

Kopenhagen

Terrine und Schleife vom Graved-Lachs
mit Salmrogenkaviar und Honig-Dillsenfauce

oder

Paris

Bouillabaise »Parisiennne«
mit Baguette-Tomatencrouton



Göttingen

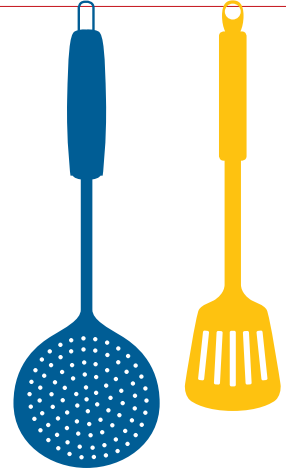
Schweinelendchen im Speck-Wirsingmantel
an Kümmelglace mit Brötchenaufwurf
und Gemüse aus heimischen Gärten



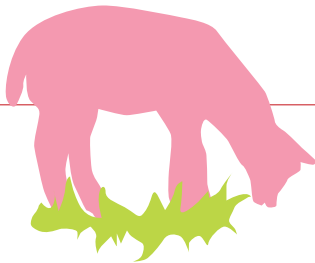
Kassel

Hessische Schmandmousse
mit Himbeermark

€ 49



GRIMMHEIMAT NORDHESSEN
bis 10 Personen



Bunter Salat in Schmanddressing
mit gebratener Ahler Wurst und gerösteten Brotwürfeln



Nordhessische Kartoffelsuppe mit Junglauch



Rosa Lammrücken an Quendelsauce
mit Schnippelbohnen und Ofenschnepfer



Maddegefrorenes auf Rotweinbeeren
mit Baumnüssen in Karamel

€ 53

MENÜ I
Vegetarisches Menü



Bunter Strauß von knackigen Salaten
*auf gebratenen Zucchinisheiben mit Mozzarellakäse
und Balsamicodressing*



Suppe von sonnengereiften Tomaten
mit Basilikum-Rahmhaube



Perlgraupenrisotto *mit kleinem Gemüse
und schwarzem Trüffel*



Joghurtmousse *auf Beerencocktail
mit Sesamgebäck*

€ 36

MENÜ II
Veganes Menü

Marinierte Hass-Avocado *und Tatar von Tomate
mit Meerrettich-Kressesalat*



Cremsuppe von Vanillemöhren *mit Kichererbsenpops*

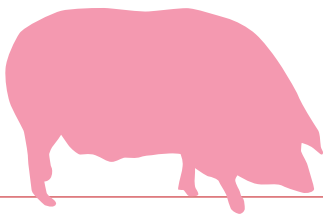


*Im Ofen geschmorte alte Gemüsesorten
mit Wiesenkräuter- Kartoffelstampf*



Melange von exotischen Früchten
mit gebratener Mango und Papaya

€ 39



MENÜ III

Tafelspitzkraftbrühe *mit Pfannkuchenstreifen
und jungem Lauch*



Schweinslendchen, *im Kräutermantel gebraten,
auf Waldpilzrahmsauce mit jungen Gemüsen
und Kartoffelplätzchen*



Himbeersüppchen *mit Schmandeis*

€ 36

HOTEL G U D E

Frankfurter Straße 299 D-34134 Kassel Telefon +49-561-4805-0
www.hotel-gude.de Stand 2016

MENÜ IV

Hessische Festtagssuppe

mit Eierstich, Tafelspitz, Markklößchen und Gemüsestreifen



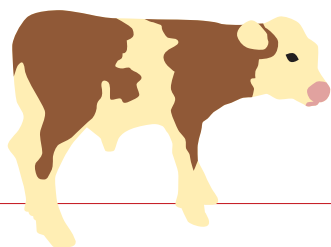
*Geschmorte Kalbfleischröllchen an Portweinsauce
mit Pilzen, goldgelben Schupfnudeln und Schneidebohnen*



Mousse von sonnengereiften Limetten

auf einem Spiegel von Maracuja und Pralinenschaum

€ 36



MENÜ V

Frische Salate in Mango-Schmanddressing

mit Flusskrebsen, Cherrytomaten und Croûtons



Glasierter Braten vom Kalbsrücken

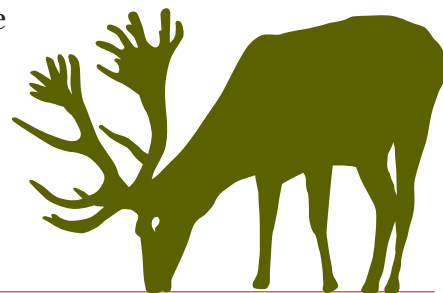
an Morchelrahm mit Gemüsestäbchen und Suzettekartoffeln



Variation von Eisparfait und Mousse

mit Mandelsabayon und Früchten

€ 47



MENÜ VI

Kerbelschaumsüppchen mit Zanderklößchen



*Zarte Hirschkalbskeule in Burgunderrahmsauce
mit Preiselbeerschiffchen, Waldpilzen, Rahm-Speckwirsing
und Semmelroulade*

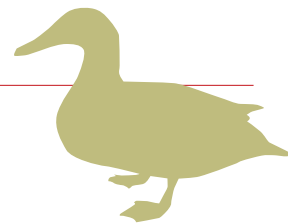


Mousse von Orangenschokolade im Glas

mit Zwergorangen- Walnusskompott

€ 38

MENÜ VII



Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel

mit Kräutermousseline und kleinem Salatbukett



Steinpilzrahmsuppe *mit Brotcroûtons*



*Eine halbe deutsche Ente, frisch aus dem Ofen,
an Cassissauce mit goldgelben Schupfnudeln und Apfelrotkohl*



Eisgugelhupf *mit Sauerkirschen*

€ 51



MENÜ VIII

Zweierlei Süppchen von Pfifferlingen

und Tafelspitz mit Kräuterklößchen und Gemüsestreifen



Hechtsoufflé *im Gurkenmantel auf Flusskrebsragout*

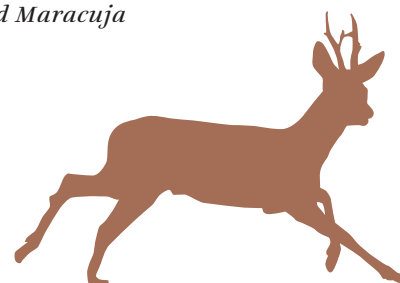


*Suprême vom Perlhuhn mit Römischer- Quendelsauce,
geschmorten Morcheln, Vialone- Reisplätzchen
und glasierten Honig- Vanillemöhrenmöhren*



*Schaumtörtchen von Valrhona Schokolade und Maracuja
mit Orangentrüffel und Himbeersorbet*

€ 52 Nachservice + € 3



MENÜ IX

Rosa Rehrücken *im Waldpilzgelee*

mit Sellerie- Apfelsalat, schwarzen Walnüssen und warmer Butterbrioche



Roulade von Fullezander und Fijordlachs

an Krustentierschaum und Lauchchampignons



Erdbeersorbet *mit Champagner*



*Kalbsrückensteak unter der Olivenhaube an Kräuterjus
mit mediterranem Gemüse und goldgelbem Kartoffelgratin*



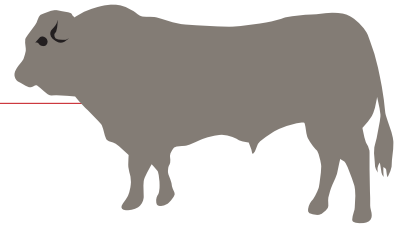
Crème brûlée *mit Himbeermark und Vanillerahmeis*

€ 71 Nachservice + € 4.50

HOTEL G U D E

Frankfurter Straße 299 D-34134 Kassel Telefon +49.561.4805-0
www.hotel-gude.de Stand 2016

MENÜ X



Terrine von Hummer

mit glasierter Jakobsmuschel und einem kleinen Salat



Rosa Barbarieentenbrust *auf Erbsenschotenpüree
mit kleinem Trüffelklößchen*



Holunderblütensorbet *mit Champagner*



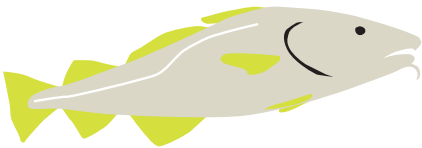
Ochsenlende vom Black Angus *in Aromaten gebraten,
mit Rotwein-Jus, gebratenem Baumpilz, Schwenkgemüse
und Petersilienwurzelpüree*



Waldbeerenmousse *in der Schokoladenhalbkugel
mit flüssigem Kern und Brombeer-Ingwersorbet*

€ 87

MENÜ XI



Variation vom Fjordlachs
mit Scarpsauce und kleinen Röstis



Essenz vom Kalbstafelspitz
mit Trüffelklößchen und Pfannkuchenroulade



Sorbet *von Passionsfrüchten*



Rosa gebratener Rehrücken *im Kürbiskernmantel
an Lavendeljus mit Rosenkohl, karamellisiertes Steinobst und Schupfnudeln*



Törtchen von Arriba-Schokolade
mit Sesamzucker und Rotweinbeeren

€ 71

MENÜ XII

Praline von der Wachtel *und Gänseleber*
in Portweingelee mit gebratenem Kaninchenfilet
und Feinsalaten in Himbeerdressing



Steinpilzessenz *unter der Blätterteighaube*
mit Sesamklößchen



Croustillants von der Bio-Riesengarnele
auf Curryspinat mit Kokosnussschaum



Himbeersorbet *auf einem Eissockel mit Honigdekor*



Filet vom Kalb *in getrüffeltem Mangoldmantel*
an Cognac-Pfefferglace mit gefülltem und tourniertem
Gemüse und Kartoffelflan



Ausgewählte Käse vom Affineur
mit hausgemachtem Fruchtbrot



Heißes Schokoladensoufflé *mit Portweineis*

€ 97

GÄNSEMENÜS
vom 11. November bis zum
26. Dezember

GÄNSEMENÜ I

Gänseschmalz *mit Steinofenbaguette*



Gänse-Rillettes *im Glas*

mit Kürbiskernchips und kleinem Nüsschensalat



Ofenfrische Gans *an eigener Soße*

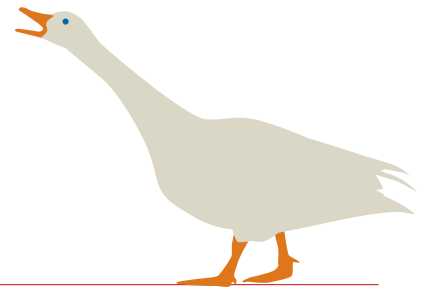
mit Preiselbeerapfel, Grünkohl, Rotkohl, und herzhaften Kartoffelklößen



Parfait von Ceylon- Zimt

mit Gewürzwein-Berengrütze und Mandelgebäck

€ 47



GÄNSEMENÜ II

Gänseschmalz *mit Steinofenbaguette*



Terrine, Cappuccino *und gebackene Rolle*

von der Hafermastgans mit kleinem Blattsalat in Himbeerdressing



Gänseessenz *mit Walnussklößchen*

und Gemüsestreifen



Ausgelöste knusprige Gans in zwei Gängen serviert

1. Gang

Die Brust *an Preiselbeersauce*

mit Schupfnudeln und Speckwirsing

2. Gang

Die Keule *an eigener Sauce mit Gewürzrotkohl,*

Kartoffelkloß und Quittenapfel



Lebkuchenmousse *auf Pralinencreme*

mit Grand Marnier- Orangensalat

€ 63

WEIHNACHTSMENÜS
vom 11. November bis zum
26. Dezember

WEIHNACHTSMENÜ I

*Hausgebeizter Bio-Lachs an Honig-Dillsauce
und kleinem winterlichen Salatbukett in Kräuterdressing*



Apfel-Zimtsuppe mit Schwarzbrotcroûtons



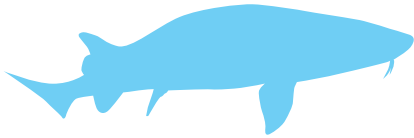
*Ausgelöste 1/4 Ente Brust und Keule frisch aus dem Ofen
mit Gewürzrotkohl und Schupfnudeln*



*Orangenterrine mit Feigeneis
und Mandel-ashantis*

€ 49

WEIHNACHTSMENÜ II



*Samtsuppe von heimischer Biokartoffel
mit heiß geräucherter Entenbrust*



*Gebackener Spiegelkarpfen
auf Linsen-Speckgemüse und Rieslingschaum*



*Geschmorter Rehkeulenbraten
an Rotweinsauce mit Mandelbrokkoli, gebratenen Pilzen
und goldgelben Kartoffelplätzchen*



*Lebkuchenparfait mit Gewürzpflaumen
und Weihnachtsstollen*

€ 52