



Verehrter Gast,

Sie planen in der nächsten Zeit eine Familienfeier, ein Betriebsfest, ein Geschäftsessen oder ein Essen mit Freunden!

Für all diese Anlässe stehen Ihnen in unserem Haus verschiedene Banketträume zur Verfügung, die wir für jeden Anlass so gestalten, dass Ihre Feier für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Für den kulinarischen Genuss hat Ihnen unser Küchenchef einige Menü- und Büfettvorschläge zusammengestellt.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und wünschen Ihnen angenehme Stunden

im HOTEL TOURIC mit **Restaurant Mercatus**

Familie Weis und Mitarbeiter



### **Suppen:**

Tomatencreme	4,20 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe	3,90 €
Geflügelrahmsuppe mit Lauch	4,20 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	3,90 €



### **Vorspeisen:**

Geflügelgelantine an jahreszeitlichen Salaten	5,90 €
Vorspeisenteller mit verschiedenen Räucherfischen Brot und Butter	6,50 €
Frische Champignons auf Kräuter-Käsecreme Baguettebrot	5,70 €



## Hauptgänge:



Kalbsahnegulasch mit frischen Pilzen, Butterspätzle und Blattsalate in Schmanddressing	11,00 €
Pochierter Nordlandsalm auf Rieslingsoße, glacierte Erbsenschoten und bunter Reis	13,00 €
Rinder- und Schweinebraten in Burgundersoße, Petersilienkartoffeln und Leipziger Allerlei	10,50 €
Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Rahm- champignons, gebackene Kartoffelbällchen, Gemüse vom Markt	13,50 €

Diese Hauptgerichte werden als Tellergerichte serviert.



## Desserts:

Salat von frischen Früchten mit Zimtjoghurt	4,20 €
Marinierte Waldbeeren mit Vanilleeis	4,00 €
Dessertteller „Hotel Touric“ verschiedene Leckereien aus der Patisserie	5,50 €



**Für verschiedene Anlässe und Empfänge reichen wir Ihnen gerne Canapées, nach Ihren Wünschen belegt!**



Canapées belegt mit: Schinken  
Salami  
Käse á 2,10 €

Canapées belegt mit: Lachs  
Forellenfilet á 2,70 €

Canapées belegt mit: Roastbeef  
gehobeltem Mönchskopfkäse á 3,00 €



## Menü 1

Geflügelsalat mit frischer Melone

\*\*\*\*\*

Kalbssteak mit frischem Pilzgemüse,  
Broccoli und Mandelbällchen

\*\*\*\*\*

Salat von frischen Früchten mit Maraschino und Vanilleeis

**23,50 € pro Person**



## Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\*\*\*\*\*

Gemischte Bratenplatte von Rind und Schwein  
auf Burgundersoße,  
verschiedene Gemüse der Saison, Butterkartoffeln

\*\*\*\*\*

Vanilleeis  
und Schokoladensoße

**17,20 € pro Person**

### **Menü 3**

Pochierte Lachsklößchen in Weißweinsauce  
auf Blattspinat

\*\*\*\*\*

Geflügelconsommè mit Einlage

\*\*\*\*\*

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Basilikum-Senfsoße,  
Kartoffelrösti und Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

Gehobelter Mönchskopfkäse mit Feigensenf

**33,50 € pro Person**



### **Menü 4**

Waldecker Kartoffelsuppe

\*\*\*\*\*

Gefüllte Poulardenbrust auf Rahmsauce,  
Zuckerschoten und Reistimbale

\*\*\*\*\*

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis

**17,20 € pro Person**

## Menü 5

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

\*\*\*\*\*

Kleiner Pfannkuchen mit feinem Ragout

\*\*\*\*\*

Gebratene Lachsschnitte auf Kräutersoße,  
Butterkartoffeln und Blattsalate

\*\*\*\*\*

Bayrisch Creme mit Fruchtsoße

**26,90 € pro Person**



## Menü 6

Lauchcremesuppe mit Shrimps

\*\*\*\*\*

Gebratene Schweinemedallions auf Apfelscheiben  
mit Pfifferlingen serviert, Kartoffelplätzchen und Kaisergemüse

\*\*\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse  
auf Fruchtsoßen

**21,80 € pro Person**

## Menü 7

Rinderkraftbrühe Celestine

\*\*\*\*\*

Geschmorte Hirschkalbskeule in Hagebuttensoße,  
Walnußspätzle und Mandelbroccoli

\*\*\*\*\*

Crepes mit Grandmanier und Orangensoße und Vanilleeis

**24,50 € pro Person**



## Menü 8

Erlesene Vorspeisen mit Räucherlachs,  
leichter Terrine und Waldorfsalat

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Kräutercrepestreifen

\*\*\*\*\*

Entenbrust und Kalbsmedaillon auf Marsalasoße  
Gemüsebouquet, Herzogin - Kartoffeln

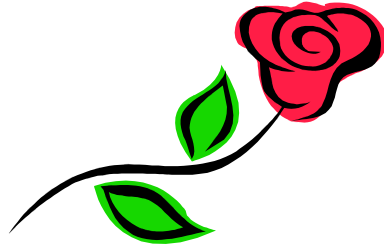
\*\*\*\*\*

Dessertvariationen mit weißem und dunklem Mousse  
exotischen Früchten und Champagner - Trüffeleis

**33,50 € pro Person**



**Menü 9**  
Candle-Light-Dinner



Salatteller mit Balsamicodressing und  
gebratenen Steinpilzen

\*\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Schmandnocken

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Blattspinat

\*\*\*\*\*

Sorbet

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet auf Rotweinsöße  
Kartoffelgratin und Broccoligemüse  
oder  
Filetspitzen vom Hirsch in Hagebuttensoße  
Schupfnudeln und Gemüse

\*\*\*\*\*

Tete de Moine mit Feigensenf  
Sascha

\*\*\*\*\*

Dessertteller Hotel Touric



**51,00 € pro Person**



# Rustikales kalt - warmes Büfett

(ab 20 Personen)



## Aus der kalten Küche

Kasseler Räucherrücken  
Waldecker Mett mit Zwiebeln  
Hessische Blut- und Leberwurst  
Waldecker luftgetrocknete „Ahle Worscht“  
Wurstsalat  
Kartoffelsalat mit Speck  
Tomatensalat mit Käse  
Blattsalate und Rohkostsalate mit Dressings  
Käseauswahl mit Obst garniert  
Butter und Brot

\*\*\*\*\*

## Aus der warmen Küche

Frischer Grillschinken  
oder  
Kasseler im Brotteig  
Saftgulasch deftig  
Hessische Rostbratwürstchen  
Weinsauerkraut  
Rahmkartoffeln, Butternudeln  
Frische Gemüse der Saison



\*\*\*\*\*

## Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Bayrische Creme



16,90 € pro Person

## **Italienisches Spezialitätenbüfett**

(mind. 20 Pers.)



### **Aus der kalten Küche**

Artischocken in Olivenöl  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Parmaschinken mit Melone  
eingelegte Pilze  
Thunfischsalat, Kartoffelsalat mit Lauch  
Bohnensalat, gemischte Oliven  
Verschiedene Brot- und Brötchensorten, sowie verschiedene Buttersorten

\*\*\*\*\*

### **Aus der warmen Küche**

Spaghetti, Tortellini und Bunte Nudeln  
mit einer Soßenauswahl aus  
*Knoblauchsoße, Broccolirahmssoße, Tomatensoße,*  
*Schinkensoße und Pilzsoße*  
Lasagne, kleine Piccatas mit Tomatensoße

\*\*\*\*\*

### **Aus der Süßspeisenecke**

Tiramisu  
Auswahl von frischen Früchten der Saison

**20,00 € pro Person**





## **Kalt-Warmes Büfett** (ab 20 Personen)



### **Aus der kalten Küche**

Hausgebeizter Lachs, geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Pfeffer –und Zwiebelmakrelen,  
Matjesfilet Hausfrauen Art  
Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensoße  
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen  
Geflügelsalat mit Curry und Ananas  
Rindfleischsalat  
Frische Salate der Jahreszeit mit Schmand- und Kräuterdressing  
Käseauswahl mit frischem Obst  
Brot und Butterstation

\*\*\*\*\*

### **Aus der warmen Küche**

Waldecker Kartoffelcremesuppe

\*\*\*\*\*

Rinderbraten in Burgundersoße  
Schweinelende mit Champignons „á la creme“  
Hausgemachte Kartoffelklöße, Spätzle, Kartoffelkroketten  
Gemüseauswahl

\*\*\*\*\*

### **Dessert**

Salat von frischen Früchten  
Dunkles und helles Mousse  
Rote Grütze mit Vanillesoße



**22,50 € pro Person**

## **Kalt-warmes Festbüfett**

**Hotel Touric**  
(mind. 20 Pers.)



### **Aus der kalten Küche**

Nordlandsalm mit Senf-Honig-Dillsoße, hausgebeizter Lachs mit Sahnemerrettich  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemerrettich  
Kalte Bratenplatte mit Remouladensoße und Mixed-Pickles  
Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf  
Krabbensalat an Cocktailsoße  
Honigmelone mit Schinken  
Geflügelsalat  
Rindfleischsalat mit Paprika  
Kartoffelsalat  
Blattsalate und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Butter und Brotauswahl

\*\*\*\*\*

### **Aus der warmen Küche**

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Kartoffelcremesüppchen

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken im Ganzen gebraten  
Lachsmedaillons pochiert  
Spießbraten  
Kartoffelauflauf, bunter Reis, Kroketten  
Gemüse vom Markt

\*\*\*\*\*

### **Dessert:**

Große Dessertauswahl „Hotel Touric“ mit verschiedenen Cremes, Puddings, Mousse und frischen Früchten, Eis, verschiedene Soßen



**26,50 € pro Person**