

Hotel-Restaurant Huxmühle

An der Huxmühle 14 • 49082 Osnabrück

Tel.: 0541-957050 • Fax:0541-9570523

info@huxmuehle.de • www.huxmuehle.de

Liebe Gäste,

bitte nutzen Sie die folgenden Menü- und Büffet-Vorschläge als Anregung.

Wir bitten um vorherige Terminabsprache, damit wir Sie in Ruhe persönlich beraten können.

Für Vegetarier und Veganer

Hausgemachte Teigtaschen mit Tomatenfüllung, Tomatensauce

Marinierter Tofu auf Erbsenpüree

Linsencurry mit Kräutertofu (Vegan)

Süßkartoffelburger mit Apfelchutney und Limetten-Minzcreme

Gemüsestrudel auf Kräutersauce

Wir berücksichtigen selbstverständlich auch Gäste mit Diabetes, Gluten- oder Laktose-Intoleranz.

Zum Empfang

bieten wir Ihnen Sekt, Prosecco, alkoholfreien Sekt und verschiedene Säfte an.

Vorspeisen

1. Parmaschinken – Carpaccio

mit Feigen und Walnüssen, dazu Brot und Butter

2. Zweierlei vom Lachs an kleinem Salat

dazu selbstgebackenes Brot

3. Roastbeefscheiben mit Apfechutney, Rucola und Croutons

4. Warmer Schafskäse mit gebratenem Speck

an kleinem Salat, Brot und Butter

5. Hausgemachter Flammkuchen

mit Speck & Zwiebeln; Tomaten & Parmaschinken, Ruccolasalat
(1 Flammkuchen für 3 Personen auf Platte serviert)

6. "Knofi" Knoblauchbrot

(3 Scheiben pro Person)

7. Tomaten-Brot Salat mit Mozzarella und Basilikum

Suppen

- 1. Fruchtige Tomaten –Basilikumcreme**
- 2. Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich und Gemüse & Klößchen**
- 3. Kürbiscremesuppe**
- 4. Geflügelkraftbrühe mit Reis, Eierstich und Gemüse**
- 5. Spargelcremesuppe (Saison)**
- 6. Cremesuppe von frischen Pfifferlingen**
(in Tassen serviert)
- 7. Klare Wildkraftessenz mit Waldpilz-Thymian-Nocken**
(in Tassen serviert)
- 8. Leichte Erbsencreme** mit exotischer Note
- 9. Kartoffelsuppe** mit Speckcroutons

Hauptgänge

1. Züricher Kalbsgeschnetzeltes,
Schweinefilet mit roter Zwiebelsoße,
dazu Spitzkohlgemüse in Rahm & mit Honig glasierte Möhrchen,
Butterspätzle & Rösti
2. Geschmortes Zwiebelfleisch vom Rind
Schweinefilet mit Champignonsauce,
Speckbohnen, Apfel-Möhrensalat & Linsensalat,
Kartoffelgratin & Kräuterkartoffeln
3. Zartes Hirschragout in Cranberrysauce,
Schweinefilet auf Feigen-Portweinsauce,
Rosenkohl & in Butter geschwenkte Schwarzwurzeln,
Salzkartoffeln & Herzoginkartoffeln
4. Schweinefilet mit Pflaumensoße,
Hirschbraten mit Preiselbeersoße,
Wirsinggemüse & Apfelrotkohl, Rotwein Birne,
Spätzle & Semmelknödel
5. Hähnchenbrust an Roter Currysoße,
Schweinelende Saltimbocca(mit Parmaschinken und Salbei),
Zitronenweißweinsauce, feiner Sommersalat mit Vinaigrette
Gemüsereis & Pesto-Gnocchi
6. Entenbraten in Balsamico- Honig Soße,
Rinderschmorbraten in Spätburgundersauce,
Rotkohl & Mandel-Brokkoli,
Salzkartoffeln & Macairekartoffeln
7. Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce,
mit Champignons geschmorte Hähnchenbrust,
Apfelrotkohl & Blattsalat mit Vinaigrette
Butterreis & Salzkartoffeln,
8. Entenbrustscheiben mit schwarzer Johannisbeersoße,
im Ganzen gebratenes Schweinefilet,
Pfefferbohnen & Ofengemüse
gebratene Kartoffeln & Dauphinkartoffeln
9. Wildschweinragout mit Wacholderrahm,
Schweinefilet mit Speck-Senfsoße,
Rosenkohl, Spitzkohl,
Kartoffelgratin & Kroketten

Dessert

1. Blaubeerjoghurt mit herber Schokoladencreme
(im Glas serviert)
2. Weißes Schoko-Kokosmousse mit Ananaskompott
(im Glas serviert)
3. Heidelbeer-Pannacotta mit Haselnuss-Karamell
(im Glas serviert)
4. Schokoladen – Rum Creme
(im Glas serviert)
5. Vanille-Creme-brûlée mit einer Kruste von braunem Zucker,
mit marinierten frischen Früchten
6. Schwarzwälder im Glas
7. Vanillecreme mit Erdbeer- Rhabarber- Kompott (Saison)
8. Buttermilchmousse mit Kirschragout, Sahne und Schokoladenraspeln
(im Glas serviert)
9. Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (Saison)
10. Beschwipste Pflaumen auf Mandelgrieß und Sahne
(im Glas serviert)
11. Mascarpone-Beeren Quark
12. Hausgemachter Cheesecake mit Mandarinen
13. Orangencreme mit Mandelcrumbel
(im Glas serviert)
14. Mandelcreme mit Himbeermark und Krokantcrumble
(im Glas serviert)

Frühstücks Büffet

ab 20 Personen

FrISChe Brötchen, 2 Sorten Brot,
3 Sorten Marmelade,
Honig, Nutella, Sirup,
Früchtemüsli+ Schokomüsli und Cornflakes,
Käseauswahl,
5 Sorten Aufschnitt,
Fischplatte mit Forellenfilets, Lachs, Brathering, Makrele,
Gekochte Eier,
Rührei,
Speck und kleine Würstchen,
Antipasti,
Obstsalat,
Joghurt,
2 Sorten Saft,
Filterkaffee und Tee (inklusive bis 12 Uhr)

Brunch Büffet

ab 20 Personen

Frühstücks Büffet siehe oben

+ Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich und Klöße

+ Rinderschmorbraten mit Burgundersauce, Rotkohl, Salzkartoffeln

+ Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladen-Creme

Büffetvorschlag I

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Gemüse und Klößchen (am Tisch serviert)

Sauerbraten vom Rind,
Schweinefiletscheiben mit Dörripflaumen

Pannfisch in Senfsoße

Geschmortes Möhrengemüse, Apfelrotkohl, Salat
Kroketten, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladencreme im Glas serviert

Büffetvorschlag II

Petersilienwurzel-Cremesuppe (am Tisch serviert)

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Hausgemachte Speckpflanzerl an Altbiersoße

Salat von Roter Beete

Karoffel-Erbsenpüree, Kartoffelplätzchen

Schokoladenmousse mit Himbeersoße

Weißweincreme

Büffetvorschlag III

Geflügelkraftbrühe mit Reis, Eierstich und Gemüse
(am Tisch serviert)

Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Ruccola,
Rauchfischplatte
(Räucherlachs -Tartar mit Apfel und Zwiebeln, Forellenfilet, Krabben),
Bunte Salate mit Vinaigrette,
Selbstgebackenes Brot mit Butter & Kräuterquark

Lachswürfel mit Brokkoli auf Bandnudeln,
Hähnchenragout mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort,
Involtini alla sicilliana,
(Kalbfleischrouladen mit Schinken, Käse, Bechamelsoße),

Pestogemüse

Schupfnudeln,
Kartoffelrösti

Buttermilchmousse mit Kirschragout und Sahne
(im Glas serviert)

Italienisches Büffet I

Fruchtige Tomaten-Basilikumcreme
(am Tisch serviert)

Parmaschinken mit Melone,
Lachs mit Basilikum und Dill gebeizt, Limonenschaum,
Vitello tonnato(Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße),
Bunte Salate mit Vinaigrette

Italienisches Hähnchenragout mit Oliven,
Schweinefiletscheiben mit Rosmarinsoße,

Gemüselasagne

Mediterranes Schmorgemüse

Pesto Gnocchi
Rosmarinkartoffeln

Mascaponecreme mit Salat von Früchten
Cappuccinocreme

Italienisches Büffet II

Tomate Mozzarella mit Basilikum,
Ofengemüse mit Kräutersalat und Joghurtsoße
Tomatentartelett: Flammkuchen, Tomatensauce, Concassé, Kräuter

Hähnchenbrust Saltimbocca (mit Salbei und Parmaschinken) auf Safran-Weißweinsauce,

Tranchen vom Schweinefilet mit Tomaten, Oliven und Schafskäse gratiniert auf
Schmorgemüsesauce

In Aromaten gebratenes Kabeljaufilet auf einen Sockel aus Blattspinat und Krustentiersauce

Pestogemüse

Rosmarinkartoffeln

Gnocchi mit Rucola und Pinienkerne

Orangen Panna Cotta mit Sahne und Joghurt gekocht,
dazu Heidelbeersauce

Tiramisu

Spanisches Büffet

2 Gambas Aioli und Brot am Tisch serviert

Schwarze und grüne Oliven

Datteln im Speckmantel

Schafskäsecreme "Crostada" auf Brot, überbacken

Weißer Bohnensalat mit Serranoschinken

Manchego

Spanische Hackbällchen in Tomatensoße

Hähnchenbrust in Honig Sherry soße

Schweinelende mit Chorizo

Lammbraten „maurische Art“

Fischtopf sopa de pescado

Tumbet (Spanisches Ofengemüse)

Papa Arrugadas mit Mojo verde und mojo roja

Crema Catalana

Mandelkuchen

Wild-Auswahl

Suppen Auswahl:

Wildkraftessenz
Maronensüppchen

Vorspeisen Auswahl:

Flammkuchen „Wilde Sau“
Kaninchensülze an kleinem Salat und Kürbis- Chutney

Verschiedene Hauptgerichte:

Wildschwein-Sauerbraten
Wirsingroulade mit Wildfüllung
Hirschgulasch
Geschmorter Rehbraten in Rotwein-Schokoladensauce
Kaninchenragout

Beilagen Auswahl:

Rosenkohl, Rotkohl, Wirsing, Spitzkohl
Gratin, Serviettenknödel, Klöße, Kartoffelplätzchen
Apfelspalten, Rotweinbirne

Dessert Auswahl:

Lebkuchen-Parfait
Marzipan-Orangenparfait
Rotweimousse