

Sehr geehrter Gast !

Mit den nachfolgenden Speisen, die ich sorgfältig und abwechslungsreich ausgewählt habe, unterbreite ich Ihnen eine kleine Auswahl aus dem großen Angebot unserer Küche. Sie haben so die Möglichkeit, sich Ihr Menü nach Wunsch zusammenzustellen.

*Gerne bin ich bemüht, Ihnen bei der Entscheidung, ob nun ein festliches Menü oder ein zwangloses Buffet, **ab 20 Personen**, der richtige Rahmen für Ihre Veranstaltung ist, behilflich zu sein.*

Für die Gestaltung und Planung Ihrer Feier stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Rufen Sie mich bitte an und vereinbaren Sie ein persönliches Gespräch mit mir!!!!

Restaurant Giesenkirchener Hof



*Inh. Dirk Leupers
Biesel 68*



*41238 Mönchengladbach-Giesenkirchen
Telefon: 02166 / 89201
<http://www.giesenkirchener-hof.de>
info@giesenkirchener-hof.de*

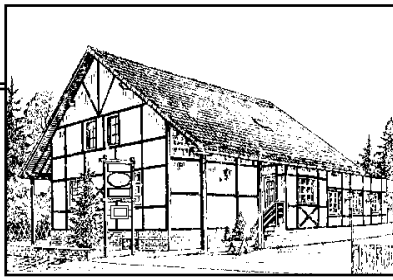
Unsere Öffnungszeiten

*Mo.- Fr.: 11.30-14.00 und 17.30-23.00 Uhr
Sa. : 17.30-23.00 Uhr
So. : 10.30-14.30 und 17.30-23.00 Uhr*

Mittwochs Geschlossen

*Dieses Angebot ist gültig ab 15. 5. 2018!
Alle anderen Angebote verlieren ihre Gültigkeit.*

*Preisänderungen behalte ich mir vor !
Bei Veranstaltungen ist die Bezahlung mit Kreditkarte leider nicht Möglich !*



Nr.1
Rinderkraftbrühe " Celestin "
mit feinen Kräutercrepestreifen
Poulardenbrust " Carmen "
gedünstet in Weißweinsauce mit Butterreis
und Blattsalat in Sahnedressing
Schokoladencreme mit Sahnehaube

€ 17,90

Nr.2
Cremesuppe " Lisette "
Selleriecremesuppe mit Schnittlauchsahne
Schweinebrust " Holstein "
gefüllt mit Hackfleisch, Äpfeln und Zwiebeln
an Rahmsauce mit Kroketten und Rosenkohl
Mandelcreme mit Amaretto und Sahne

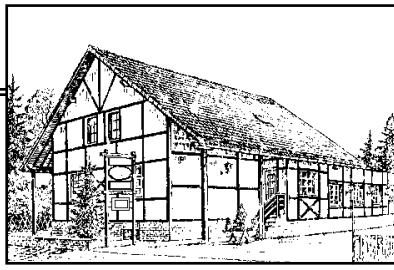
€ 19,90

Nr.3
Cremesuppe " Doria "
von Gurken mit Dillsahne
Rindergulasch " Ungarisch "
in pikanter Sauce mit Butternudeln und Tomatensalat
Orangencreme mit Früchten

€ 21,30

Nr.4
Tomatencremesuppe " Italiano "
Frikassee von der Mastpoularde
mit Spargel und Champignons dazu Butterreis
Vanilleeis mit Schokoladensauce

€ 19,20



Nr.5 *Crèmesuppe "Vicky"*
Möhrencremesuppe mit Sahnehaube
Gefüllte Rinderroulade "Bürgerlich"
in Rotweinsauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln
Zitroneneis mit Kiwis und Fruchtsauce

€ 19,10

Nr.6 *Crèmesuppe von frischen Champignons*
Saftiger Schweinenackenbraten in Pfeffersauce
mit Gemüseplatte und Kartoffelbeilage
Vanilleparfait mit Früchten und Fruchtsauce

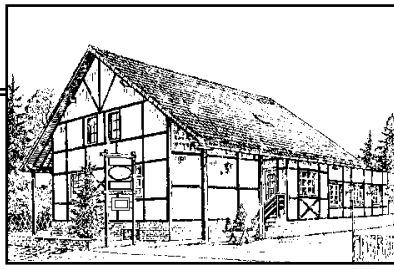
€ 18,90

Nr.7 *Kraftbrühe von Steinpilzen*
mit Fleischklößchen
Putenmedaillons auf Senfrahmsauce mit
Mandelbroccoli und Gratin-Kartoffeln
Mandarineparfait auf KirschsaUCE

€ 22,10

Nr.8 *Tonatenessenz mit Käseklößchen und Kräutern*
Geschmortes Rindersteak "Esterhazy"
in Rotweinsauce mit Gemüsestreifen
und Kartoffeltalern
Vanilleeis mit Birnenfächer und Schokoladensauce

€ 25,40



Nr.9 Cremesuppe " von frischem Kerbel mit Sahnehaube
Gefülltes Schweinefilet mit Sc. Aberdeen,
Bohnenbündchen und Nusskrapfen
Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 27,40

Nr.10 Cremesuppe " A La Paysannes "
mit frischen Gemüsen und Croutons
Rinder und Schweinebraten " Gutsherren Art "
in Rahmsauce mit verschiedenen Gemüsen und Kroketten
Weißes Schokoladenmousse auf Mohnsauce mit Früchten

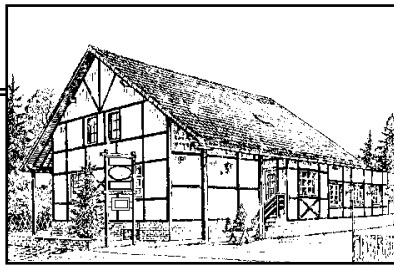
€ 21,40

Nr.11 Essenz von frischen Champignons mit Kräutern
Rinder und Schweinefilet am Stück gebraten
mit Bohnenbündchen, Grilltomate und
Pfeffersauce dazu Herzoginkartoffeln
Nougatmousse auf Vanillesauce mit Früchten

€ 34,50

Nr.12 Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen und Sahnehaube
Schweinefilet im Blätterteigmantel
mit Gemüseplatte, Steinpilzsauce und Gratinkartoffeln
Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 29,50



Nr.13 *Cremesuppe "Dubarry"*
von frischem Blumenkohl mit Kräutersahne
Schweinemedaille "Pariser Art"
in Eihülle gebraten auf Champignonsauce
mit Gemüseplatte und Kartoffelbällchen
Minzparfait mit Schokoladensauce und Früchten

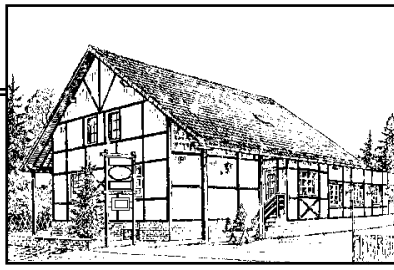
€ 27,40

Nr.14 *Klare Ochsenschwanzsuppe mit Champignons und Käsestange*
Rinderfiletsteak im Blätterteigmantel mit Grilltomate
feinen Erbsen, Sc. Bearnaise
und Schupfnudeln
Braunes und Weißes Schokoladenmousse an Fruchtsauce

€ 36,40

Nr.15 *Kühnerbrühe mit Eistich und Spargel*
Kalbsrahmbraten "Marengo"
in Kräuterrahmsauce dazu frische
Champignons und Butterspätzle
Grießflammerie mit Himbeersauce und Früchten

€ 29,60



*Räucher und Graved Lachs
an Dillcreme mit kleinem Röstitaler*

*Rinderkraftbrühe " Gärtnerin "
mit Gemüseinlage und Kräutern*

*Nr.16 Zopf vom Schweinefilet auf Calvadossauce
mit Apfelspalten, Mandelbroccoli
und Schinkenkräpfen*

*Eisbombe " Giesenkirchen "
eine Spezialität des Hauses brennend Serviert*

€ 36,50

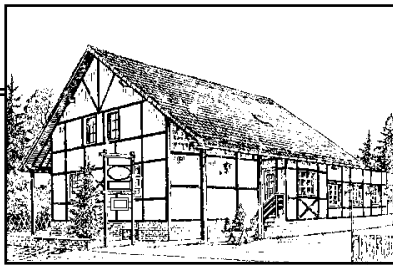
*Blattsalat in Himbeerdressing
mit geräucherter Gänsebrust*

Creemesuppe von Brunnenkresse mit Mandelsahne

*Nr.17 Roastbeef am Stück gebraten mit
bunter Pfeffersauce, Gemüseauswahl
und Kartoffelbeilage*

*Dessertteller " Art des Hauses "
verschiedene Spezialitäten des Chefs
mit Früchten und Saucen*

€ 39,40



*Melonenschiffchen
mit Holsteiner Katenschinken*

*Cremesuppe von Pfifferlingen
mit Kräutern*

*Lachsmedaillon
auf Karviasauce mit Wildreis*

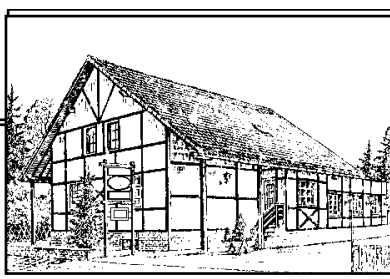
Nr. 18

Cassissorbet mit Sekt aufgefüllt

*Kalbsrücken am Stück gebraten
auf Morchelrahmsauce mit Saisongemüsen und
Gratin Kartoffeln*

Gefüllte Windbeutel mit Früchten garniert

€ 59,20



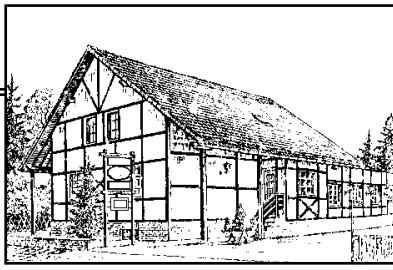
*Unsere kalten Buffets bestehen aus einer
nahezu unbegrenzten Vielfalt.*

*Ihre Möglichkeiten reichen
vom Familienfest bis zum Herrenabend,
vom Sektfrühstück bis zum Lunch.*

*Von offiziellen Festlichkeiten
bis zum Tanzabend
treffen Sie immer den guten Ton
in unserem Hause.*

*Selbstverständlich liefern wir Ihnen
auch alle unsere Angebote,
soweit wie möglich,
auch als Partyservice,
in Ihr Haus.*

*Außerdem sind wir bestrebt,
alle Ihre Wünsche zu erfüllen.*



Buffet "Rustikana"

Warm:

*Schweineschinken knusprig gebraten
Gratinkartoffeln*

Kalt:

*Fein abgeschmecktes Schweinemett
mit Zwiebeln und Schnittlauch*

*Zarter Schweinenackenbraten
auf Rotkohlsalat und Senf*

Sauer eingelegte Bismarckheringe mit Kräutern

Grobe Leberpastete mit Selleriesalat

Weißkrautsalat in Sahne

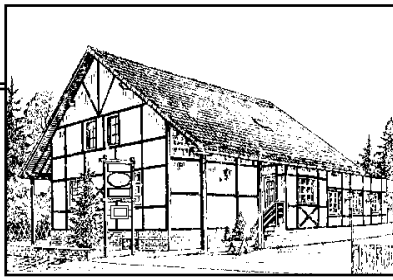
Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck

Bäuerliches Käsebrett mit Oliven

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Rustikaler Brotkorb mit Butter und Schmalz

€ 19,90



Buffet "Giesenkirchen"

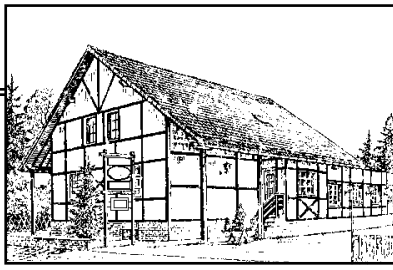
Warm:

*Kartoffelsuppe mit Speck
Putengeschnitzeltes in Currysauce
mit Früchten und Reis*

Kalt:

*Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Kleine Würzfrikadellen bunt garniert
Rustikales Wurstbrett mit
Blutwurst, Leberwurst und Sülze
Rinderbrust in Vinigraite
Rote-Bohnensalat
Berliner Heringssalat
Eiersalat mit Schinken
Buntes Käsebrett mit Trauben
Rote Grütze mit Vanillesauce
Brotkorb, Butter, Schmalz und Quark*

€ 21,90



Buffet "Bauernschmaus"

Warm:

Lauchsuppe mit Croutons

Kasselernackeln im Blätterteigmantel mit Sauerkraut

Kalt:

Geräuchertes Forellenfilet mit Eiern

Gefüllte Gurkenschiffchen Metzgerin

Hähnchenkeulen auf Walldorfsalat mit Früchten

Gemüsesalat Farmer Art

Krautsalat Natur

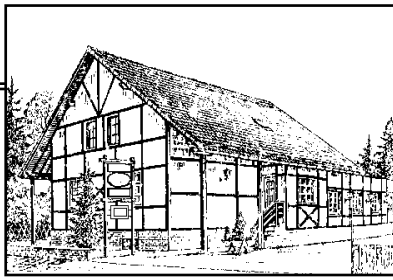
Heringssalat Berliner Art

Rustikales Käsebrett mit Trauben

Moccacreme mit Schokoraspeln

Große Brotauswahl mit Butter und Schmalz

€ 23,80



Buffet "Gourmet"

Warm:

*Kühnerbrühe mit Eistich
Schweinenacken im Brotteig
mit Bäckerinkartoffeln*

Kalt:

*Geräuchertes Makrelenfilet und Lachsterriene
mit Kräutercreme*

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Gebratene Poulardenbrust auf Reissalat

Schinkenpastete an Waldorfsalat

Kirtensalat mit Feta-Käse

Thunfischsalat

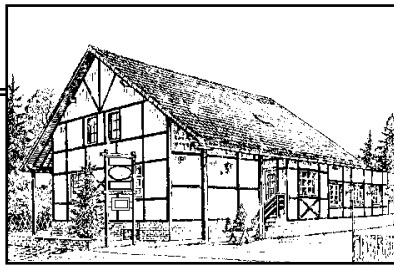
Eisbergsalat in Sahnedressing

Käsebrett mit frischer Ananas

Griessflammerie mit Fruchtsauce

Brotkorb, Butter, Schmalz und Quark

€ 25,30



Buffet"Du Chef"

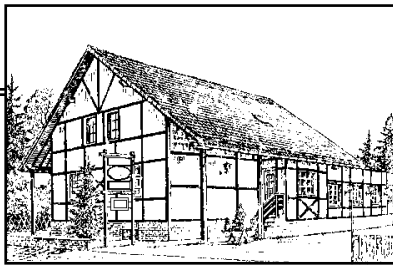
Warm:

*Tomatencremesuppe mit Gin
Putengeschnetzeltes in Champignonsauce
Schweinenackenbraten und Spätzle*

Kalt:

*Gurkenschiffchen mit Mett gefüllt
Gemischte Schinkenplatte mit Melone,
bunt garniert
gefüllte Eier auf Gemüsesalat
Gartensalate mit Dressing
gebratene Poulardenbrust auf Reissalat
Eisbergsalat in Sahnedressing mit Schinken
und Paprika
Maissalat "Mexiko"
Heringsfilet "Hausfrauen Art"
Buntes Käsebrett mit Trauben
Grißpudding mit Fruchtsauce
Gemischter Brotkorb, Butter, Schmalz und Quark*

€ 28,50



Buffet "Europa"

Warm:

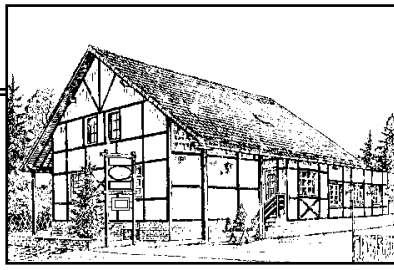
Champignoncremesuppe

*Schweinenacken im Brotteig gebacken
Rahmkartoffeln und Gemüseauflauf*

Kalt:

*Räucher und Graved Lachs mit Dillsauce
Gebratene Poulardenbrust auf Walldorfsalat mit Früchten
Heringsfilet mit Zwiebelringen und Kräutern
Melonenschiffchen mit Knochenschinken
Rosa gebratenes Roastbeef auf Gemüsesalat
Gefüllte Eier mit Oliven und Garnelen
Artischocken mit Tuhnfischsalat gefüllt
Gartensalate mit Frenchdressing
Nudelsalat mit Tomaten
Maissalat Mexiko
Käseauswahl mit Früchten und Oliven
Weißes Schokoladenmousse mit Orangenscheiben
Gemischter Brotkorb Butter, Quark und Schmalz*

€ 30,50



Buffet "Alter Senator"

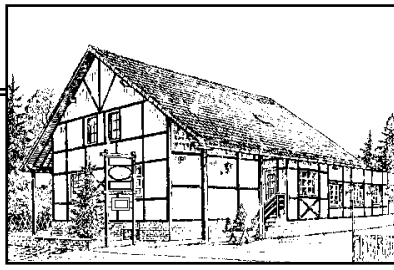
Warm:

*Brunnenkressesuppe mit Tomatenwürfeln
Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle
Schweinefilet im Blätterteig mit Kartoffelauflauf*

Kalt:

*Gemischtes Räucherfischbrett "Küstenperle"
mit Sahnemerrettich
Schweinemedallions "Gärtnerin"
mit Gemüse bunt garniert
Geräucherte Putenbrust "Aurora"
auf Reissalat mit Früchten
Feine Leberpastete auf Apfelsalat
Schweinerücken "Palermo"
mit Feigen und Zwergorangen
Salat "Franka"
Eisbergsalat in Sahnesauce mit Mandarinen Schinken
und Paprika
Eiersalat "Bordelaise"
Geflügelsalat "Tivoli"
Französische Käseauswahl mit Früchten
Bayerischecreme Fürst Pückler Art
Brotkorb mit Butter Quark und Schmalz*

€ 35,50



Buffet "Art des Hauses"

Warm:

Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
und Gratinkartoffeln*

Kalt:

*Lachsterrine mit Garnelen und Safransauce
Gemischtes Räucherfischbrett mit grüner Sauce
Schwedischer Schweinebraten mit Pflaumen gefüllt
Schinkenplatte "Adlon"
mit Katenschinken, Lachsschinken und Kochschinken
bunt Garniert*

*Gefüllte Eier mit Keta-Karvia auf Gemüsesalat
Putenbrust auf Selleriesalat mit Früchten*

Thunfischsalat "Italien"

Geflügelsalat "Indisch"

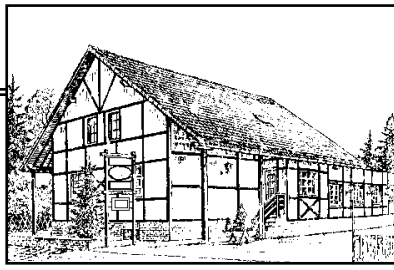
*Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Frische Gartensalate mit Dressing*

Bunte Käseauswahl mit Ananas

Nougatmousse mit Vanillesauce

Brotauswahl mit Butter Quark und Schmalz

€ 42,50



Canapees

*Gebuttert, rund ausgestochen ca. 4,5 cm mit edler Garnitur und
Cocktailstickern*

€ 2,90

Baguettes Canapees gebuttert mit Garnitur

€ 3,30

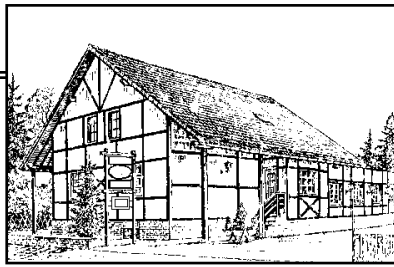
*Lachs geräuchert
Aal geräuchert
Forellenfilet geräuchert
gebratene Poulardenbrust
Roastbeef rosa
Leberpastete
Thüringer Mett
Schinkenröllchen
Schweinemedailon
Katenschinken
Gouda
Camembert*

Beerdigungskaffee

*Aufschnitt und Käseplatte, Marmelade Butterkuchen Butter
und gemischter Brotkorb*

Kaffee Tee und Schokolade soviel Sie mögen

€ 13,00



*Sollten Sie besondere
Wünsche für Ihr Fest
haben sprechen Sie
uns bitte an.*

*Wir werden
versuchen,
alle Ihre Wünsche zu
erfüllen.*

Ihr Dirk Leupers.