

**Der Neroberg lebt.**  
*Sommer wie Winter geöffnet!*

**Menu- und Buffetvorschläge  
für  
Firmen  
Weihnachtsfeiern**

**Mit einem stimmungsvollem Menu oder Buffet  
in weihnachtlicher Ambiente auf Wiesbadens Hausberg  
über den Dächern der Stadt.**



**WAGNER**  
**IM OPELBAD**  
RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE  
**DREI-LILIEN-SAAL**  
Auf dem Neroberg 2 • 65193 Wiesbaden  
Tel. 06 11/52 51 00  
Fax 06 11/59 95 68  
**BEDOWA@t-online.de**  
**www.derturm.com**



**Unser Küchenchef  
Jeton Berisha**

**hat sich speziell für diese Zeit einige Menus ausgedacht und zusammengestellt.**

**Die hier aufgeführten Menus und Buffets  
sind jedoch nur ein Auszug unseres reichhaltigen Angebotes.**

**Wir würden uns freuen, Sie in unserem Hause  
begrüßen zu dürfen und versichern Ihnen schon heute, daß wir alles tun werden  
damit Ihre Weihnachtsfeier  
für Sie und Ihre Gäste ein voller Erfolg wird.**

**Für weitere Rückfragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung .**

**Catering & Party-Service  
65193 Wiesbaden Auf dem Neroberg 2  
Telefon 0611 - 52-51-00 Fax 0611 - 59-95-68  
www.wagner-gastronomie.de**

**Winter BBQ Buffet vom Holzkohlengrill  
in der Opelbadanlage verbunden mit dem Drei-Lilien-Saal  
im 7. Himmel mit Blick über das Lichtermeer der Stadt**

**Apéritif**

**Glühweinempfang**

am Lagerfeuer auf der Badeterrasse



**Speisenfolge**

**Vorspeisenbuffet**

**Carpaccio vom Hirschkalbsrücken**

an Nußölmarinade

**Wildpastete "Saint-Hubertus"**

Sauce Cumberland, Wildpreiselbeeren

**Rucola-Salat**

an Balsamico-Dressing mit Parmesanraspeln, Oliven und Bruschetta

**Knackiger Feldsalat**

mit Bauchfleischwürfeln, gerösteten Crôutons an Himbeerdressing

**Mozzarella Caprese**

frische saftige Fleischtomaten mit Mozzarella  
und frischem Basilikum an Limettendressing

**Mittelmeer-Shrimps**

in Dill-Cognacmarinade

**Toscanischer Pasta-Salat**

mit getrockneten Tomaten und schwarzen  
Oliven, Ziegenkäse an weißem Balsamicodressing

**Italienischer Antipasti**

Zucchini, Paprika, Auberginen an einer rassigen Balsamicomarinade

**Vom Holzkohlen Grill**

**Wildbratwurst aus dem Taunus**

**Marinierte Gänsekeule von der Hafermast-Gans**

**Hüftsteaks vom Angus-Rind**

**Nackensteaks vom Jungschwein**

**Steaks vom Wildwasserlachs**

mariniert in Kikkoman Teriyakimarinade

**Beilagen**

Ratatouillegemüse

Grenatapfelrotkraut

Kartoffelklöße

Grenaille-Kartoffeln

Maronen aus der Grillpfanne



**Desserts**

**Grütze von Waldbeeren**

**Crème Brûlée**

**Mousse au Chocolat**

**Apfel- Zimgrütze**

**€ 48,80**

incl. Glühweinempfang

Personalkosten, Saalmiete und Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen eingeschlossen.  
(dieses Buffet servieren wir Ihnen ab 30 Personen)

### **Menu No. - 1**

**Tafelspitzbrühe vom Wiesenrind**  
mit kleinen Maultaschen

\*\*\*

**Rheingauer Krustenbraten**  
frisch aus der Backröhre  
an einer rassigen Spätburgundersauce  
Kartoffel-Sellerie-Purée  
Marktgemüse

\*\*\*

**Grütze von gemischten Waldbeeren**  
mit Vanillesauce

\*\*\*

€ 25,80

### **Menu No. - 2**

**Maronencreme-Suppe**  
mit Californischen Walnüssen

\*\*\*

**Saftiger Schweinebraten in der Semfkruste**  
an einer pikanten Sauce aus dem eigenen Bratensaft  
mit Granatapfelrotkraut  
und Kartoffelapfelschnee

\*\*\*

**Weihnachtliche Apfel- Zimtgrütze**  
mit Gourmet Vanilleeiscrème

\*\*\*

€ 27,80

### **Menu No. - 3**

**Kürbis- Ingwercremesuppe**  
mit Crôutons

\*\*\*

**Halbe Pfälzer Landente**  
an einer würzigen Sauce aus dem eigenen Bratensaft  
gebröselte Kartoffelklöße  
Granatapfelrotkraut

\*\*\*

**Orangenmousse auf Madarinen-Kiwi Carpaccio**

\*\*\*

€ 29,80

**Personalkosten , Saalmiete und 19% Mehrwertsteuer eingeschlossen**  
(Diese Menus servieren wir Ihnen ab 15 Personen)

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß wir bei Veranstaltungen **ein** einheitliches Menu servieren  
( Kinder, Vegetarier, Allergiker und Diabetiker sind selbstverständlich ausgenommen.)  
Die Menüzusammenstellung der genannten Menus sind nur Empfehlungen und können je nach Jahreszeit  
und Ihren Wünschen selbstverständlich abgeändert werden.

### **Menu No. - 4**

**Carpaccio vom Wildwasserlachs**  
an einer reissigen Limettenmarinade  
\*\*\*

**Rinderroulade " Hausfrauen-Art "**  
mit einer herzhaften Füllung an Spätburgundersauce  
Kartoffelklöße  
Granatapfelrotkraut  
\*\*\*

**Grütze von gemischten Waldbeeren**  
auf Vanillesauce mit Pistazieneiscreme  
\*\*\*

€ 32,80

### **Menu No. - 5**

**Wildterrinen St.-Hubertus**  
mit Haselnuss Vinaigrette und Mandarinenchutney  
\*\*\*

**Jungschweinefilet " au Calvados "**  
zart rosa gebraten an einer feinen Rahmsauce  
mit Crème fraîche und Calvados verfeinert  
garniert mit Calvadosäpfelchen  
pommes croquettes  
Marktgemüse  
\*\*\*

**Honigblüten Parfait**  
auf Apfelgrütze

\*\*\*

€ 33,80

### **Menu No. - 6**

**Rotebeete Carpaccio**  
auf Avocado-Creme mit gehackten Walnüssen  
und frischen Gartensprossen  
\*\*\*

**Kalbsrückensteak " Perigord "**  
breite Bandnudeln mit Champignoncreme  
und schwarzen Trüffeln aromatisiert

\*\*\*

**Lebkuchen Pana-Cotta**  
Grütze von Himbeeren

\*\*\*

€ 39,80

## Menu No. - 7

### **Knackiger Feldsalat**

Bauchfleischwürfeln, Grenatapfelkerne  
und gerösteten Croûtons an Himbeerdressing

\*\*\*

### **Junge Hafermastgans "Großmütterchen-Art"**

frisch aus der Backröhre knusprig gebraten  
gebröselte Kartoffelklöße  
Burgunderrotkraut  
glaciertes Renettenäpfelchen

\*\*\*

### **Dessert Variation**

Grütze von Waldbeeren, Mousse au Chocolat, Crème Brûlée,  
Apfel- Zimgrütze, Pistazieneiscreme

\*\*\*

€ 45,80

## Menu No. - 8

### **Mariage vom Wildwasserlachs**

Räucherlachs und Gravedlachs  
Dillsensauce und Sahnemeerrettich

\*\*\*

### **Roastbeef vom Maredo Angus-Rind**

am Stück in der Kräuterkruste zart rosa gebraten  
Sauce Béarnaise  
Pommes Anna  
Saisongemüse

\*\*\*

### **Eis-Soufflé au Grand Marnier**

garniert mit frischen Früchten

\*\*\*

€ 44,80

## Menu No. - 9

### **Buchenholz mild geräucherte-Entenbrust**

an Mousse vom Canard und Röschen vom Feldsalat

\*\*\*

### **Trio von Suppen**

Rheingauer Kräuterrahmsuppe  
Kürbis-Ingwersuppe  
Mediterrane Tomatensuppe

\*\*\*

### **Hirschkalbskeule vom Taunusreh**

an Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen  
pommes dauphinoise  
glacierte Rosenkohlköpfchen in Nußbutter  
Williams-Christbirne gefüllt mit Wildpreiselbeeren

\*\*\*

### **Ein Traum von Trüffelschokolade**

an Espresso Parfait

\*\*\*

€ 59,80

## **Klassisches Buffet**

### **Vorspeisenbuffet**

#### **Saumon froid en Bellevue**

frischer Wildwasserlachs pochiert mit drei Saucen

#### **Vitello tonnato**

an einer pikanten Thunfisch-Kapernmarinade

#### **Carpaccio vom Rind**

an Limetten- Olivenöldressing und Parmesanraspeln

#### **Carpaccio vom Thunfisch**

an Wasabi- Sojamarinade

#### **Italienische Antipasti**

Zucchini, Paprika, Auberginen in einer rassigen Balsamicomarinade

#### **Kirschtomaten mit Babymozzarella**

in Olivenöl-Balsamicodressing

#### **Mediterraner Meeresfrüchtesalat**

in Olivenöl-Limettdressing mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch

#### **Rucolasalat**

mit feinen Parmesanraspeln, Pinienkernen Balsamico-Vinaigrette

#### **Russell's Chicken Salad**

von ausgesuchten Stücken mit frischen Champignons

#### **Tomatoes - Avocado - Salad**

mit Scampis, Tomaten, Avocado und Chillioli

### **Suppe**

#### **Dreierlei Süppchen**

in kleinen Terrinen serviert

### **Warm vom Buffet serviert**

#### **Sûprême vom Perlhuhn**

mit Pflaumen an Armagnacsauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

\*\*\*

#### **Filet vom Dorade " Papillottes "**

mit saftigen Tomaten, Zitrone und frischen ausgesuchten Kräutern

in der Folie angerichtet

Petersilienkartoffeln

### **Vegetarisch**

#### **Bunte Gemüsespieße**

mit Avocado Guacamole und gebackenen Kartoffelecken

### **Desserts**

#### **Mousse au Chocolat**

#### **Grütze der Saison**

#### **Crème Brûlée**

Bourbon Vanillecrème mit offenem Feuer caramelisiert

#### **Eisvariation**

\*\*\*

€ 48,50

## Buffet Neroberg

### Vorspeisenbuffet

#### **Saumon froid en Bellevue**

frischer Wildwasserlachs pochiert mit drei Saucen

#### **Tatar vom Flußzander**

mit Limonen Crème fraîche, gerösteten Haselnußspalten

#### **Carpaccio vom Rind**

an Balsamico-Limettendressing mit Parmesanraspeln

#### **Vitello di tonnato**

an einer rassigen Thunfisch- Carpernmarinade

#### **Mozzarella Feigensalat**

mit Kirschtomaten, Parmaschinken an einer Limetten- Honigmarinade

#### **Knackiger Feldsalat,**

Bauchfleischwürfeln, gerösteten Crôutons an Himbeerdressing

#### **Meereskrabben mit Grapefruit**

mit Radicchiojulienne an Rose-Island-Dressing

#### **Rucola-Salat**

an Balsamico-Dressing mit Parmesanraspeln, Oliven und Bruschetta

#### **Italienische Antipasti**

Zucchini, Paprika, Auberginen in einer rassigen Balsamicomarinade

### Am Tisch serviert

#### **Junge Hafermastgans "Großmütterchen-Art"**

frisch aus der Backröhre knusprig gebraten

gebröselte Kartoffelklöße

Burgunderrotkraut

glaciertes Renettenäpfelchen

### Desserts

#### **Rote Grütze von Waldbeeren**

#### **Crème Brûlée**

#### **Mousse au Chocolat**

#### **Nougat Panna-Cotta**

#### **Flambiertes Weihnachtsmärchen**

Eisomelette im Biscuitmantel mit Eischnee im Ofen überbacken und flambiert

€ 59,80

Personalkosten, Saalmiete und Mehrwertsteuer sind in unseren Preisen eingeschlossen.  
(dieses Buffet servieren wir Ihnen ab 30 Personen)

## Kalkulationshilfe-Getränkepauschale :

### Getränke nach Verbrauch oder Getränkepauschalen ab 20 Personen

Damit Sie Ihre Veranstaltung besser planen können, haben wir für Sie Getränkepauschalen zusammengestellt.

Diese Pauschalen orientieren sich an der Aufenthaltsdauer.

#### Die folgenden Getränkepauschalen gibt es für:

Firmenveranstaltungen, Ausflüge  
Aufenthalte bis 2 Stunden  
Aufenthalte über 2 bis 4 Stunden  
Geburtstage und Hochzeitsveranstaltungen  
beginnend etwa um 19:00 Uhr bis in die frühen Morgenstunden,  
d.h. mehr als 4 Stunden

#### Wein- und Getränkepauschale :

<b>bis 2 Stunden</b>	<b>2 - 4 Stunden</b>	<b>Bis 6 Stunden</b>
26,50 €	32,50 €	39,50 €

#### je erwachsener Gast

Nach **6 Stunden** werden die Getränke nach Verbrauch berechnet !

#### Die Pauschalen beinhalten:

1 Glas Sekt- Apéritif pro Person  
und soviel Sie und Ihre Gäste an der gebuchten Veranstaltung trinken möchten

#### Zur Auswahl stehen:

Mineralwasser  
die empfohlenen Weine (2Sorten)  
Wir empfehlen Ihnen aus unserer Weinkarte,  
jeweils einen Weißwein und einen Rotwein passend zum Menü,  
alkoholfreie Getränke oder Säfte und Saftschorlen  
Biere und Kaffee, Espresso nach dem Essen

#### Nicht eingeschlossen sind:

Spirituosen, Cocktails  
Diese werden zu den Preisen der jeweils  
gültigen Getränkekarte gesondert berechnet.