

# nineteen

restaurant & bar



## Weihnachts-, Winter- oder Kick Off Feier?

Egal, Hauptsache, Sie tun etwas für Ihre Mitarbeiter. Welches Motto Sie Ihrer Veranstaltung auch geben - das Restaurant nineteen im Golfclub Hofgut Praforst bietet Ihnen hierfür eine traumhafte und exklusive Atmosphäre.

Für 30 bis 110 Personen ist hier Vieles möglich: eine Fackelwanderung über den Golfplatz, ein Glühweinempfang auf der Driving Range, leckere Menüs oder Buffets mit extravaganterem Rahmen, Platz für Musik und Entertainment und alles weit ab von neugierigen Blicken.

Über die gastronomische Qualität brauchen Sie sich dabei keine Sorgen zu machen. Dafür stehen aus dem Best Western Premier Konrad Zuse Hotel Küchenchef Matthias Müller und Serviceleiter Patrick Jobst mit ihren guten Namen.

Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin für Ihre Winterparty - von November bis Februar - und sorgen Sie in Ihrem Team für den letzten Motivationskick für ein tolles 2012.

Ihre Familie Gelhausen



Restaurant nineteen im Golfclub Hofgut Praforst - Dr.-Detlev-Rudelsdorff-Allee 3 - 36088 Hünfeld  
Tel.: 06652 / 74750 (Best Western Premier Konrad Zuse Hotel)- [info@restaurant-nineteen.de](mailto:info@restaurant-nineteen.de)  
Angebot ist freibleibend - Preise gelten von November 2011 bis Februar 2012

# nineteen

restaurant & bar



## So starten Sie Ihren Winterevent, je nach Wetter drinnen oder draußen:

Glühwein	€ 3,00	pro Person
Apfel-Amaretto-Punsch	€ 4,00	pro Person
Feuerzangenbowle	€ 5,00	pro Person

und als alkoholfreie Alternative gibt's dazu jeweils einen tollen Früchtepunsch.



## Vorschlag für ein 3-Gang-Menü

Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Gänsebrust und Hollunder

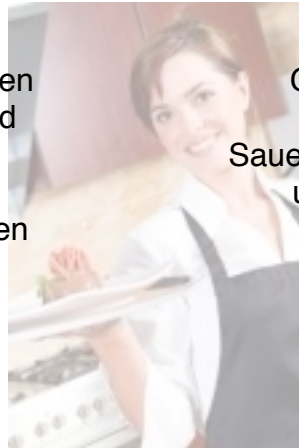
\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
Zimtsauce, Kartoffelkrapfen und  
Petersilienwurzelgemüse

\*\*\*

Parfait von winterlichen Aromaten  
mit Zwergorangenkompott

€ 22 pro Person



## Oder doch lieber 4 Gänge?

Geflügelleberterrine mit Feigen-Senf Dip

\*\*\*

Rote-Beete-Essenz mit  
Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

Sauerbraten vom Hirsch mit Birnen-Rotkohl  
und gebratenen Serviettenknödeln

\*\*\*

Vanille-Schmandmousse  
Kompott von Zitrusfrüchten

€ 35 pro Person



## Der Mensch lebt nicht vom Brot allein.

Zu leckerem Essen gehören tolle Weine. Wir empfehlen Ihnen diejenigen, die sowohl der erfahrene als auch der unerfahrene Weintrinker lieben wird. Es sollen sich ja schließlich alle Geschmäcker bei Ihrer Feier wieder finden.

Unser Top-Winzer Herbert Engist vom Kaiserstuhl in Baden beliefert uns persönlich mit seinen sonnenverwöhnten Tropfen

2010	Achkarrener Schloßberg, Weißburgunder trocken	0,75 l	€ 21,50
2008	Achkarrener Schloßberg, Spätburgunder trocken	0,75 l	€ 23,50

## Die berechenbare Alternative

Überlassen Sie uns komplett die Auswahl und rechnen Sie clever: Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke als all inclusive-Angebot:

3 h für € 15 pro Person, für jede weitere Stunde € 4 pro Person





## Und das sind unsere tollen Winterbuffets

### Lecker und wirtschaftlich

Kürbiscreme im Weckglas

\*\*\*

Räucherfischauswahl

\*\*\*

Geflügelleberterrinen mit Feigen-Senf Dip

\*\*\*

Buntes Salatbuffet mit Dressings

\*\*\*

Brot und Butter

\*\*\*

Dammwildragout mit Preiselbeeren  
dazu Rahmwirsing und Kroketten

\*\*\*

Gefüllte Pangasius-Schleifchen an  
Weißweinsauce

dazu Rote Beete Nudeln

\*\*\*

Linsenbratlinge auf winterlichem  
Gemüseragout

\*\*\*

Zimtousse mit Granatapfelmarmelade

\*\*\*

Apfelstrudel mit Glühweinsauce

Preis: € 24,00



### Genuss ohne Reue

Trilogie von der Gans  
(Confit, Schmalz, geräuchert)

\*\*\*

Leckereien aus Fluss und Meer mit  
geräucherten Garnelen

\*\*\*

Cremesuppe von Meerrettich und Croutons

\*\*\*

Buntes Salatbuffet mit Dressings

\*\*\*

Brot und Butter

\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten an  
Zimtsauce,  
dazu Kartoffelkrapfen und  
Petersilienwurzelgemüse

\*\*\*

Lachsfilet im Sesammantel an Ingwersauce,  
dazu halb wilden Reis

\*\*\*

Gefüllte Nudeltaschen mit Kürbis-Kerbelsauce

\*\*\*

Lebkuchen-Creme-Brûlée

\*\*\*

Vanille-Schmandmousse mit Kompott von  
Zitrusfrüchten

Preis: € 29,00



### Die große Nummer

Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Gänsebrust  
und Hollunder

\*\*\*

Räucherlachsvariation mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

Rote-Beete-Essenz mit  
Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

Buntes Salatbuffet mit Dressings

\*\*\*

Brot und Butter

\*\*\*

Sauerbraten vom Hirsch mit Birnen-Rotkohl  
und gebratenen Serviettenknödeln

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
an Thymianjus und Walnusskartoffeln

\*\*\*

Maisplätzchen im Karottenmantel

\*\*\*

Parfait von winterlichen Aromaten  
mit Zwergorangenkompott

\*\*\*

Gewürzkafeemousse

Preis: € 39,00

