RINGHOTEL DREES
FAMILIE RIEPE

Wo Gäste zu Freunden werden.

Menü- und Buffetvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

Ringhotel Drees
Hohe Straße 107, 44139 Dortmund
www.riepe.com
drees@riepe.com

Stand: Juli 2023

Unsere adventlichen Menüs werden mit Laugengebäck oder Baguette serviert. Dazu reichen wir Buttersorten, Kräuter-Crème fraîche oder Griebenschmalz.

Kreieren Sie einfach Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen!

Vorspeisen & Suppen

Kartoffel-Rösti mit Lachs-Tatar Kräuter-Crème fraîche	EUR 12,50
Linsensalat mit Wildkräutern geräuchertes Forellenfilet & Sahnemeerrettich	EUR 10,50
Lachs-Carpaccio mit Zitronenöl winterliche Blattsalate mit Walnüssen & Trauben	EUR 12,50
Kräuterrahmsuppe mit Baconchips	EUR 8,50
Steckrüben-Orangen-Suppe mit Croûtons	EUR 8,50

Hauptgänge

Rinderfilet, rosa gebraten Burgunder-Schalotten-Sauce Bohnen im Speckmantel & Rosmarinkartoffeln	EUR 38,00
Kalbsfilet mit Steinpilzsauce Mandelbroccoli & Kartoffel-Lauchkuchen	EUR 28,50
Hirschmedaillon mit Pfifferling-Sauce Rosenkohl & Kroketten	EUR 25,00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Wirsing Butterkartoffeln	EUR 22,50

Dessert

Lockerer Grießflammerie mit Himbeeren	EUR 8,50
Spekulatius-Tiramisù	EUR 7,50
Bratapfel-Parfait mit warmem Zimt-Pflaumen	EUR 8,50

Sterntaler Buffet
(ab 25 Personen)

Suppe – serviert

Steckrüben-Orangen-Suppe mit Croûtons

***

Vom Buffet

Winterliche Blattsalate, Gurke, Tomate, geraspelte Möhre & Zucchini
Granatapfel-Vinaigrette und Kürbiskerne

Roastbeef, rosa gebraten mit Schwerter-Senf-Remoulade

Anti-Pasti-Variation mit Ziegenkäseflocken

Geräuchertes Forellenfilet auf süß-sauren Belugalinsen

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Brotauswahl mit Butter & Apfel-Griebenschmalz

***

Schweinefilet am Buffet tranchiert
Backpflaumensauce
Speck-Rosenkohl & Serviettenknödel

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilz-Wirsing-Ragout
Butterkartoffeln

***

Spekulatius-Tiramisù
Glühweingrütze mit Vanillesauce
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

EUR 49,50 pro Person

Christkindl Buffet
(ab 25 Personen)

Suppe – serviert

Kräuterrahmsuppe mit Baconchips

***

Vom Buffet

Winterliche Blattsalate, Gurke, Tomate, geraspelte Möhre & Zucchini
Himbeerdressing und feine Öle

Mild geräucherte Entenbrust auf Chicorée-Salat & Rucola
Granatapfelvinaigrette

Kartoffel-Rösti mit Lachstatar

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Gänsesülze mit Aprikosen-Rotkohl-Chutney

Brotauswahl mit Kräuter- & Meersalzbutter

***

Knusprige Ente am Buffet tranchiert
Rosenkohl & Rotkohl
Kartoffelklöße

Frischlachsfilet auf Lauchgemüse
Cranberry-Limetten-Sauce
Meersalzkartoffeln

***

Lebkuchenmousse mit Beerenfrüchten
Warme Bratäpfel mit Vanille-Schmand
Internationale Käseauswahl mit Feigensenf

EUR 54,50 pro Person

All inklusive Adventsarrangement
für 6 Stunden
(ab 25 Personen)

Aperitif
Riepe Privat Cuvée Langenbach Riesling Sekt
Orangensaft

Wir servieren Ihnen Mineralwasser, Kronen-Pils,
Weißwein & Rotwein, Softgetränke und frisch aufgebrühten Kaffee.

Suppe - serviert

Kräuterrahmsuppe mit Baconchips

***

Vom Buffet

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Roastbeef-Röllchen mit feiner Gemüsefüllung

Geräucherte Forellenfilets & Graved Lachs
Preiselbeer-Meerrettich & Honig-Senf-Sauce

Salate der Saison mit Crôutons & Pinienkernen
Granatapfel-Vinaigrette & feine Öle

***

Hirschedelgulasch mit Waldpilzen
Rosenkohl & Walnuss-Spätzle

Lachsfilet auf Blattspinat
Weißweinsauce & Meersalzkartoffeln

***

Dessert - serviert

Rosmarin-Honig-Parfait mit Beeren & salzigen Pistazien

EUR 79,00 pro Person

Unser Gänse~Special
(ab 25 Personen)

Suppe - serviert

Steckrüben-Orangen-Suppe mit Croûtons

***

Vom Buffet

Duett von Gänsebrust & Gänsekeule
Apfelrotkohl & Kartoffelklöße
Bratapfel mit Marzipan & Rosinen gefüllt

***

Getränke-Arrangement

Aperitif
Riepe Privat Cuvée Langenbach Riesling Sekt
Orangensaft

Alkoholfreie Getränke
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta & Sprite
Selters Mineralwasser
Apfel- & Orangensaft

Biere und Wein
Kronen Pils vom Faß
Jever Fun (alkoholfrei)
Weizen-Bier
Weißwein & Rotwein

Heißgetränke
Kaffee- und Teebar

Das Getränke-Arrangement beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl und endet nach 6 Stunden. Getränke außerhalb der Pauschale werden nach Verbrauch berechnet.

EUR 72,50 pro Person

Unser Digestif-Wagen
„fährt“ nach dem Essen von Tisch zu Tisch!
Der Verbrauch wird separat berechnet.