

Sehr geehrte Gäste,

in unserem Haus stehen Ihnen 15 großzügige Veranstaltungsräume und ein 625 m² großer Kongress-Saal mit Bühne für bis zu 650 Personen zur Verfügung. Gern sind wir Ihnen bei der Auswahl der Speisen und Getränke für Ihre Familien- und Firmenfeier, Tagung, Konferenz oder Produktpräsentation mit dieser Bankettkarte behilflich.

Unser Team steht Ihnen bei allen Fragen und Wünschen gern zur Seite, denn unser Motto lautet:

„Wenn aus Gastfreundschaft eine Freundschaft wird, hat sie die schönste Frucht getragen!“ (Karl Peltzer)

AVALON HOTELPARK KÖNIGSHOF

Bankettkarte

AVALON Hotelpark Königshof
Telefon 0 53 53/ 50 3-0



Ihr individuelles Menü (ab 10 Personen)

Stellen Sie sich ihr individuelles 3-, 4- oder 5-Gang Menü
nach eigenen Wünschen und Geschmack zusammen

Vorspeisen

Bunte Salatvariation mit Sauce Vinaigrette	€ 5,50
Rucola mit fruchtigen Cherrytomaten, Champignons und frischem Parmesan	€ 6,50
Luftgetrockneter Landschinken an Melonenschiffchen	€ 7,50
Shrimpscocktail auf Eisbergsalat	€ 8,00
Geräuchertes norwegisches Lachsfilet an Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich	€ 8,50
Kalbspastete an Preiselbeersahne und Salatbouquet	€ 8,50
Lachstatar auf Vollkornbrot an Radieschensalat mariniert mit Thymian und Zitrone	€ 8,50
„Carpaccio“ hauchdünne Scheiben vom Rindfleisch, napiert mit Olivenöl, an Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 12,50
Fischvariation „AVALON“ mariniertes Zanderfilet, geräucherter schottischer Wildlachs, Riesengarnele, Cocktail von Tiefseekrabben	€ 12,50

Suppen

Consommé „Gärtnerin Art“	€ 4,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe	€ 4,50
Kürbis-Orangensuppe mit Ingwer	€ 4,50
Geflügelcurry mit Gartenkresse	€ 4,50
Schaumsuppe von der Petersilienwurzel	€ 4,50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	€ 4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Kräutern und Käsecrôuton	€ 5,00
Steinpilzcreme mit Sahnehaube	€ 5,00
Milde Paprikacreme mit spanischer Chorizo	€ 5,00
Garnelensuppe mit Ingwer und Zitronengras	€ 5,50
Kartoffelrahmsuppe mit gebratener Jacobsmuschel	€ 5,50
„Pot-au-feu“ von Edelfischen mit Safran	€ 6,50

Sorbet, zur Erfrischung vor dem Hauptgang

Zitronensorbet	€ 4,00
Campari-Orangensorbet	€ 4,00
Calvadossorbet	€ 4,00
Wodkasorbet mit Blutorange	€ 4,00

Ihr individuelles Menü (ab 10 Personen)

Hauptgerichte-Fleisch

Zarter Braten von Schwein und Rind an Rotweinsauce, dazu Gemüseplatte der Saison und Butterkartoffeln	€ 13,50
Maispouardenbrust auf Kaiserschoten mit Madeirajus und Reistimbale	€ 14,00
Hirschragout mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne und Butterspätzle	€ 14,00
Medaillons vom Schweinefilet in Champagner-Senfsauce mit Karottengemüse und Schupfnudeln	€ 15,00
Paniertes Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Butterkartoffeln	€ 16,50
Sautierte Medaillons vom Kalbsrücken an Morchelrahmsauce, dazu Gemüseplatte der Saison und Krokette	€ 23,00
Rinderfilet „rosa“ gebraten mit Sauce à la Béarnaise, Schmortomate, dazu Gemüseplatte der Saison und Macairekartoffeln	€ 24,00
„Surf & Turf“ sautiertes Filet Mignon und drei gegrillte Riesengarnelen auf Sauce à la Béarnaise an Rosmarinkartoffeln	€ 24,00

Hauptgerichte-Fisch

Gebratenes Seelachsfilet an Zitronenkapernsauce mit Dill-Landgurkengemüse und Risotto.....	€ 13,00
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse mit Petersilienkartoffeln	€ 15,00
Gebratenes norwegisches Lachsfilet auf Proseccoschaum, an gemischtem Wildreis, dazu ein bunter Salatteller	€ 16,00
Sautierte Seeteufelmedaillons auf Fenchelsalat mit Rote-Beete-Sprossen und Jasminreis	€ 22,00

Lieber Gast, möchten Sie zusätzliche Beilagen zu den oben genannten

Hauptgängen, berechnen wir ab 1,00 € pro Person/Beilage.

Die hier genannten Hauptspeisen werden mit Nachservice serviert.

Ihr individuelles Menü (ab 10 Personen)

Hauptgerichte-Vegetarisch

Frische Tagliatelle an Parmesan-Paprikacreme	€ 10,50
„Medaglioni Mediterraneo“ gefüllt mit Artischocken, Oliven und Schafskäse an Zitronen-Kapernsauce	€ 11,50
Ravioli „Melanzane“ gefüllt mit Aubergine und Schafskäse, napiert mit Cherrytomatensauce	€ 11,50
Piccata von der Aubergine auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln	€ 12,00

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 5,00
Obstsalat mit Zitroneneis	€ 5,50
Mousse au Chocolat	€ 6,00
„Tartufo bianco“ Halbgefrorenes aus Kaffee und Zabaglione creme mit Baiserstückchen auf Beerensauce	€ 6,00
Irish Coffee Parfait mit Mokka und Whiskey auf Joghurtcreme	€ 6,00
Eisbombe „AVALON“	pro Person € 6,00

Kuchenauswahl

Kuchen vom Blech

Streuselkuchen	€ 2,00
Zuckerkuchen	€ 2,00
Bienenstich	€ 2,00
Apfel-Zuckerkuchen	€ 2,50
Streuselschnecke	€ 2,50
Gefüllter Bienenstich	€ 2,50

Tortenstücke

Schwarzwälder Kirschtorte	
Käsekuchen	
Obstkuchen	
Marzipantorte	
Tiramisutorte	
Mandarinensahnetorte	
Käsesahnetorte	
Frankfurter Kranz	
Erdbeersahnetorte	
Nusssahnetorte	
Schokoladensahnetorte	
Herrentorte	
Himbeersahnetorte	pro Stück € 3,80

(die Abnahme kann nur in ganzen Torten – 16 Stücke – erfolgen)

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir 4,00 € Gedeckgeld pro Person

Dinner Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Sauerfleisch mit Remouladensauce
gefüllte Kochschinkenröllchen
Rustikale Vesperplatte
Käseauswahl mit Trauben
Kartoffel-Lauchsalat, Krautsalat
Bauernsalat mit Weichkäse
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brot und Butter

Hauptgänge

Hochzeitssuppe

Knuspriger Schweinekamm an Rotweinsauce
gebratenes Seelachsfilet „Müllerin Art“ mit Zitronenbutter
Maccaroni in Käse-Sahnesauce

Schwenkkartoffeln

Langkornreis

Leipziger Allerlei

Dessert

Schokoladen- und Vanillecreme

Eisbombe „Surprise“

Aufgeschnittenes Obst

pro Person € 23,50

Bayrisches Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Obazda mit Kornbrot und Rettichsalat
Rustikale Vesperplatte
Bayrischer Landschinken
Mariniertes Bauch-Zwiebelfleisch
Fleischpflanzerl mit süßem Senf
Kartoffel-Specksalat, Krautsalat, Radieschensalat,
verschiedene Blattsalate
Brot und Butter

Hauptgänge

Wirsingcremesuppe

Gebratener Leberkäse
Geschmorte Haxe
Weißwurst mit süßem Senf

Kartoffelpüree
Rotkohl und Sauerkraut

Dessert

Apfelstrudel, Bayrisch Creme
Quark-Nuss-Nudeln
Aufgeschnittenes Obst

pro Person € 26,00

Niedersächsisches Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Tranchen vom Kassler und Schweinebraten an Essiggemüse
Geräuchertes und gebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Roastbeef „rosa“ gebraten mit Sauce Remoulade
Käseauswahl mit Trauben
Farmersalat, Gurkensalat
roter Heringssalat
verschiedene Blattsalate
Brot und Butter

Hauptgänge

Kartoffelrahmsuppe

Backschinken an Ducksteinsauce
Gebratenes Dorschfilet an Shrimpssauce
„Kapitän`s Dinner“ Rührei mit Shrimps und Räucherlachs

Petersilienkartoffeln
Gemüsereis, Speckbohnen

Dessert

Aprikosen-Quarkknödel, Rote Grütze
Schokoladencreme
Obstdisplay

pro Person € 28,00

Italienisches Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Anti Pasti (in Olivenöl gebackenes Gemüse)
„Lardo in Concho“ mariniertes luftgetrockneter Bauchspeck
Italienischer Landschinken mit Melone
„Vitello Tonnato“ zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Italienische Rispen Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Pennesalat, marinierte Artischockenherzen
„Insalata di mare“ Meeresfrüchtecocktail
Brot und Butter

Hauptgänge

Minestrone

„Piccata Milanese“ von der Putenbrust an Basilikum-Tomatensauce
Tagliatelle mit Lachsstreifen
Ravioli „Melanzane“ mit Auberginen Ricotta-Füllung
Steinofenpizza

Prosecco Risotto, Mediterranes Gemüse

Dessert

Tiramisu, Erdbeercreme mit Mascarpone
Panna Cotta mit Beersauce, Eistorte

pro Person € 31,00

Französisches Buffet (ab 25 Erwachsenen)

Vorspeisen

Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen
Broccoli-Schinkensalat
Schweinefiletmedaillons mit frischem Obst
„Lachs Bellevue“ mit gefüllten Eiern und Ketakaviar
Variation von Lachs, Makrele und geräucherten Forellenfilets
Französischer Landschinken an Melonenschiffchen
Mit Thunfischcocktail gefüllte Rispentomaten, dazu Cocktailsauce
Cocktail von Meeresfrüchten
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Ofenfrisches Baguette
Brot und Butter

Hauptgänge

Consommé double

Tranchen vom Angus-Rinderfilet an Pfefferrahmsauce
Perlhuhnbrustfilet „Parisienne“ in Blätterteig gebacken
Rotzungenfiletstreifen auf Champagnerkraut napiert mit Weißweinsauce

Broccoli
Zucchini und Blumenkohl
Wildreis
Herzoginkartoffeln

Dessert

Gefüllte Crêpes (kalt) mit frischen Früchten
Mousse au Chocolat aus Vollmilchschokolade
Weiße Kaffeemousse
Mandelcreme mit frischen Erdbeeren

pro Person € 36,50

Gala Buffet *(ab 50 Erwachsenen)*

Vorspeisen

Andalusische Vorspeisen

Irische Felswandauster und Austern „Fines de Claires“

Miniananas gefüllt mit Crêvettencocktail

Pyramide von Garnelen an Knoblauchdip

Krebssalat napiert mit Cocktailsauce

Variation von geräuchertem und gebeiztem Fisch („Lachs Bellevue“, Kieler Sprotten, kanadischer Wildlachs, Heilbutt, Makrelenfilets, Forellenfilets mit Ketakaviar)

Sautierte Perlhuhnbrust mit türkischen Feigen

Parmaschinken an Honigmelone

„Rosa gebratenes Roastbeef“ aus der Hochrippe an Essiggemüse

Italienischer Mozzarella an Rispen Tomaten und Basilikum

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Brot und Butter

Hauptgänge

Hummercreme

Raviolini „Melanzane“ in Tomatenpesto geschwenkt

Gebratenes Lachs- und Zanderfilet an Proseccoschaum

Tranchen vom Roastbeef an Thymianjus

Unsere Küchencrew pochiert für Sie am Buffet:

Spezialitäten aus Neptuns Reich

Saisonale Gemüseauswahl

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelkroketten

Wildreis

Dessert

Eine erlesene Komposition aus unserer Pâtisserie

pro Person € 59,50

AVALON-Brunch (ab 30 Erwachsenen, von 11 bis 14 Uhr)

1 Glas Sekt/Orangensaft zur Begrüßung

Rührei, gekochte Eier, knuspriger Speck
verschiedene Cerealien mit Milch, Joghurt und Quark
Marmeladenauswahl und Honigbar
Auswahl an Brot und Brötchen sowie Butter

Getränke

Kaffee, Tee und zwei Säfte vom Buffet

Vorspeisen

Tranchen von der marinierten Freilandhähnchenbrust mit Früchten
Roastbeef „rosa“ gebraten an Essiggemüse
Kalbspastete im Teigmantel an Preiselbeersahne
Luftgetrockneter Landschinken mit Melonenschiffchen
Italienische Rispentomaten mit Mozzarella und Basilikum
Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachsfilet

Hauptgänge

Hochzeitssuppe

Tranchen vom Schweinefilet im Kräutermantel an Pfefferrahmsauce
Sautiertes norwegisches Lachs- und Welsfilet an Zitronengrassauce
Ravioli „Melanzane“ mit Ricotta-Auberginenfüllung an Tomatensauce
Kartoffelkroketten, Gemüseauswahl
gemischter Wildreis

Zum Dessert reichen wir

eine Komposition von erlesenen Köstlichkeiten
aus unserer Pâtisserie

pro Person € 26,00

Grill Buffet (ab 25 Erwachsenen)

(Juni–September)

Vorspeisen

Maissalat, Pastasalat, Gurkensalat mit Dill,
herzhafter Kartoffelsalat, Krautsalat
Tomatensalat mit Frühlingslauch,
sowie eine Auswahl von Blattsalaten mit sommerlichen Dressing
Brot, Baguette und Butter

vom Holzkohlegrill

marinierte Nackensteaks
Rostbratwurst und Krakauer
mariniertes Dorschfilet in der Alufolie
mariniertes Hähnchenbrustfilet
gegrillte Garnelenspieße

Saucen

Remoulade, Senf, Barbecue
Ketchup und Kräuterbutter

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sour creme
Steakhouse Pommes
Bohnen mit Speck und Grilltomaten

Dessert

Bremer Rote Grütze
Fruchtjoghurt
Obstdisplay

pro Person € 33,00

Zusatzleistungen (ab 10 Personen)

Getränkepauschale I (für 5 Stunden)

Alkoholfreie Getränke, Bier, Hauswein (rot, weiß und rosé)

und 1 Runde Degistif pro Person € 30,00

..... Verlängerung pro Person/pro Stunde € 8,00

Getränkepauschale II (für 5 Stunden)

Alkoholfreie Getränke, Bier, Hauswein (rot, weiß und rosé)

und Spirituosen (Wodka, Korn, Whiskey, Jägermeister, Bacardi,

Baileys, Asbach Uralt, Linie Aquavit) pro Person € 49,50

..... Verlängerung pro Person/pro Stunde € 12,00

Zusätzlich buchbar

Sektempfang, Menükarten, Blumengestecke

nach Art des Hauses 5,00 € pro Person

Imbiss (ab 10 Personen)

Variante 1

Rheinische Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen,
belegte Brötchen mit Lachs, Käse, geräucherter Putenbrust und rohem Schinken € 10,50

Variante 2

Frenchbrotsscheiben mit rosa gebratenem Roastbeef, Shrimpscocktail,
Frischkäse, Räucherlachs und Tranchen von der Hähnchenbrust,
Chili con Carne, Mini Pizza mit Tomate Mozzarella, Mini Muffins € 15,50

Variante 3

Niedersächsische Hochzeitssuppe, pikante Blätterteigtaschen, Chicken Wings
mit Barbecue Sauce, kleine Fleischbällchen in pikanter Sauce, Canapés belegt
mit Lachs, Brie, rohem Schinken und Roastbeef, Tomate-Mozzarella-Spieße,
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Rote Grütze und Vanillesauce im Glas € 19,50

Verkaufsstände im Saal

Suchen Sie sich aus folgenden kalten und warmen
Speisen bis zu sechs aus

½ belegtes Brötchen, wahlweise mit Käse, Schinken oder Lachs	€ 2,00
Laugencroissant mit Frischkäse	€ 2,00
Buttercroissant mit Schinken oder Käse	€ 2,00
Riesenbrezel	€ 2,50
Krakauer mit Senf oder Ketchup und Brötchen	€ 3,00
Bratwurst mit Senf und Brötchen	€ 3,00
Paar Wiener Würstchen mit Senf und Brötchen	€ 3,00
Kartoffelsuppe	€ 3,50
Tomatensuppe	€ 4,00
Kartoffelecken mit Sour Cream	€ 4,00
Große Ofenkartoffel mit Schmand	€ 4,00
Prager Schinken im Roggenbrötchen mit Krautsalat	€ 4,50
Paar Weißwürste mit süßem Senf und Baguette	€ 4,50
Gulaschsuppe	€ 4,50
Ravioli mit Ricottafüllung an Tomatensauce	€ 6,00
Bunter Salatteller mit Tomate, Gurke und Paprika	€ 6,50
Partyfrikadellen mit Hotsauce und Baguette	€ 6,50
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Apfelzwiebelcrème und Baguette	€ 6,50
Tomate und Mozzarella mit Baguette	€ 7,50
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	€ 8,50
Roastbeef „rosa“ gebraten mit Bratkartoffeln und Sauce Remoulade	€ 9,50
Paniertes Schnitzel mit Kartoffelsalat	€ 10,50

Kindergeburtstag

Chicken Nuggets und Pommes frites
mit Ketchup und Mayonnaise € 6,80

Nürnberger Würstchen mit Senf
Chicken Nuggets und Pommes frites
mit Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Kleine Partyfrikadellen mit Senf
Gebackene Tintenfischringe an Knoblauchdip
Kartoffeltaler mit Ketchup und Mayonnaise € 7,80

Chicken Wings mit Ketchup
Fischstäbchen mit Remouladensauce
Westernkartoffeln mit Sour cream € 8,80

*Diese Speisen servieren wir auch
auf unserer Kegel- und Bowlingbahn!
(jeden Tag ab 17.00 Uhr geöffnet!)*