

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 Menu nach Wunsch zusammenzustellen.

*Gerne bin ich bemüht, Ihnen bei der Entscheidung, ob nun ein festliches Menu 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*



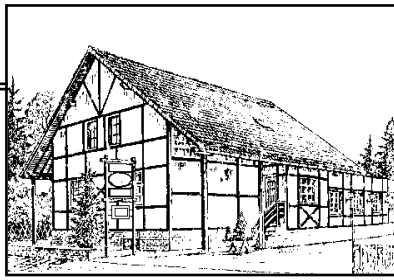
*41238 Monchengladbach-Giesenkirchen
Telefon: 02166 / 89201
<http://www.giesenkirchener-hof.de>
info@giesenkirchener-hof.de*

Unsere Öffnungszeiten

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

Mittwochs Geschlossen

*Dieses Angebot ist gultig ab 15. 1. 2022 !
Alle anderen Angebote verlieren ihre Gultigkeit.
Preisanderungen behalte ich mir vor !
Bei Veranstaltungen ist die Bezahlung mit EC
leider nicht Moglich !*



Nr.1

Rinderkraftbrühe " Celestin "
mit feinen Kräutercrepestreifen
Poulardenbrust " Carmen "
gedunstet in Weißweinsauce mit Butterreis
und Blattsalat in Sahnedressing
Schokoladencreme mit Sahnehaube

€ 19,90

Nr.2

Crèmesuppe " Lisette "
Selleriecremesuppe mit Schnittlauchsahne
Schweinebraten " Holstein "
gefüllt mit Hackfleisch, Äpfeln und Zwiebeln
an Rahmsauce mit Kroketten und Rosenkohl
Mandelcreme mit Amaretto und Sahne

€ 21,90

Nr.3

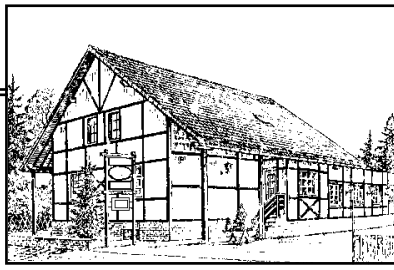
Crèmesuppe " Doria "
von Gurken mit Dillsahne
Rindergulasch " Ungarisch "
in pikanter Sauce mit Butternudeln und Tomatensalat
Orangencreme mit Früchten

€ 23,30

Nr.4

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

€ 21,20



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

€ 23,10

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

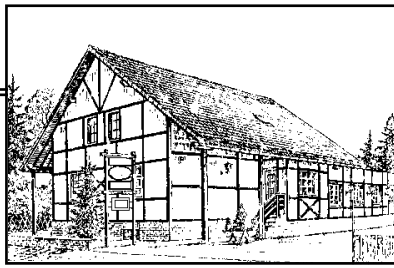
€ 20,90

Nr.7 *Kraftbrühe von Steinpilzen*
mit Fleischkloßchen
Putenmedaillons auf Senfrämsauce mit
Mandelbroccoli und Gratin-Kartoffeln
Mandarineparfait auf Kirschsauc

€ 24,10

Nr.8 *Tonatenessenz mit Käsekloßchen und Kräutern*
Geschmorter Rinderbraten "Esterhazy"
in Rotweinsauce mit Mischgemüse
und Kartoffelhaltern
Vanilleeis mit Birnenfächer und Schokoladensauce

€ 26,40



Nr.9

*Cremesuppe " von frischem Kerbel mit Sahnehaube
Gefülltes Schweinefilet mit Sc. Aberdeen,
Bohnenbundchen und Nusskrapfen
Rote Grutze mit Vanillesauce*

€ 29,40

Nr.10

*Cremesuppe " A La Paysannes "
mit frischen Gemusen und Croutons
Rinder und Schweinebraten " Gutsherren Art "
in Rahmsauce mit verschiedenen Gemusen und Kroketten
Weißes Schokoladenmousse auf Mohnsauce mit Fruchten*

€ 23,40

Nr.11

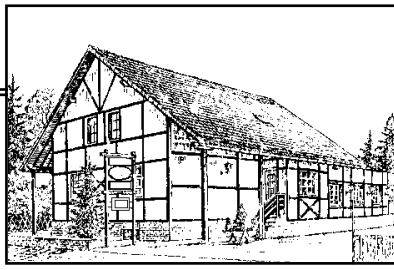
*Essenz von frischen Champignons mit Krautern
Rinder und Schweinefilet am Stuck gebraten
mit Bohnenbundchen, Grilltomate und
Pfeffersauce dazu Herzoginkartoffeln
Nougatmousse auf Vanillesauce mit Fruchten*

€ 38,50

Nr.12

*Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen und Sahnehaube
Schweinefilet im Blatterteigmantel
mit Gemuseplatte, Steinpilzsauce und Gratinkartoffeln
Vanilleeis mit heißen Kirschen*

€ 32,50



Nr.13

*Cremesuppe "Dubarry"
von frischem Blumenkohl mit Krautersahne
Schweinemedaille "Pariser Art"
in Eihülle gebraten auf Champignonsauce
mit Gemüseplatte und Kartoffelballchen
Minzparfait mit Schokoladensauce und Früchten*

€ 29,40

Nr.14

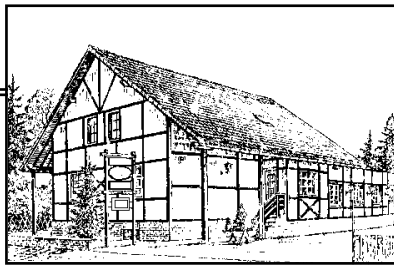
*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Champignons und Kasestange
Rinderfiletsteak im Blätterteigmantel mit Grilltomate
feinen Erbsen, Sc. Bearnaise
und Schupfnudeln
Braunes und Weißes Schokoladenmousse an Früchtsauce*

€ 41,40

Nr.15

*Kuhnerbrühe mit Eistich und Spargel
Kalbsrahmbraten "Marengo"
in Krauterrahmsauce dazu frische
Champignons und Butterspatzle
Grießflammerie mit Himbeersauce und Früchten*

€ 36,60



*Raucher und Graved Lachs
an Dillcreme mit kleinem Rostitaler*

*Rinderkraftbruhe "Gartnerin"
mit Gemuseeinlage und Krautern*

Nr.16

*Zopf vom Schweinefilet auf Calvadossauce
mit Apfelspalten, Mandelbroccoli
und Schinkenkrapfen*

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

€ 45,50

*Blattsalat in Himbeerdressing
mit gerauchertem Forellenfilet*

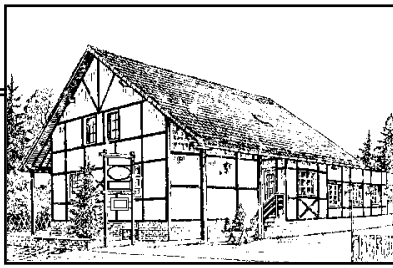
Cremesuppe von Brunnenkresse mit Mandelsahne

Nr.17

*Roastbeef am Stuck gebraten mit
bunter Pfeffersauce, Gemuseauswahl
und Kartoffelbeilage*

*Dessertteller "Art des Hauses"
verschiedene Spezialitaten des Chefs
mit Fruchten und Saucen*

€ 49,40



*Melonenschiffchen
mit Holsteiner Katenschinken*

*Cremesuppe von Pfifferlingen
mit Krautern*

*Lachsmedaillon
auf Karviasauce mit Wildreis*

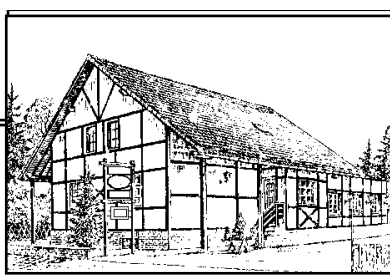
Nr.18

Cassissorbet mit Sekt aufgefüllt

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

Gefüllte Windbeutel mit Früchten garniert

€ 69,20



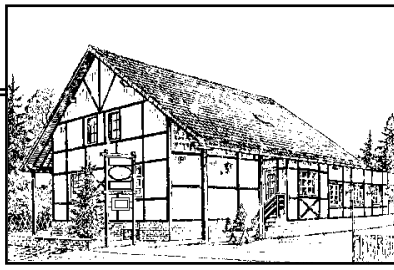
*Unsere kalten Buffets bestehen aus einer
nahezu unbegrenzten Vielfalt.*

*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 Krautern

Grobe Leberpastete mit Selleriesalat

Weißkrautsalat in Sahne

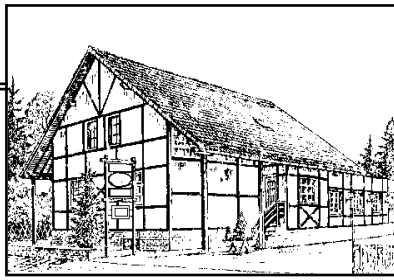
Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck

Bauerliches Kasebrett mit Oliven

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Rustikaler Brotkorb mit Butter und Schmalz

€ 22,90



Buffet "Giesenkirchen"

Warm:

*Putengeschnetzeltes in Currysauce
mit Früchten und Reis*

Kalt:

Geraucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Kleine Wurzfrikadellen bunt garniert

Rustikales Wurstbrett mit

Blutwurst, Leberwurst und Sulze

Rote-Bohnensalat

Berliner Heringssalat

Eiersalat mit Schinken

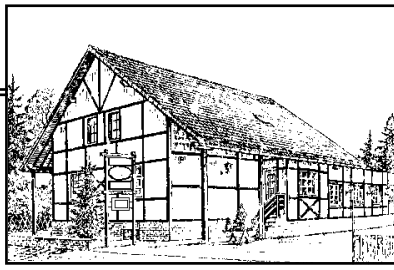
Buntes Käsebrett mit Trauben

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb, Butter,

Schmalz und Quark

€ 23,90



Buffet "Bauernschmaus"

Warm:

Kasselernacken im Blatterteigmantel

mit Sauerkraut

Kalt:

Gerauchertes Forellenfilet mit Eiern

Gefüllte Gurkenschiffchen Metzgerin

Kahnchenkeulen auf Walldorfsalat mit Früchten

Gemusesalat Farmer Art

Krautsalat Natur

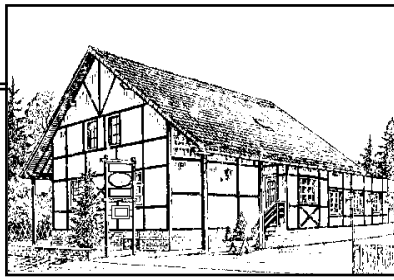
Heringssalat Berliner Art

Rustikales Kasebrett mit Trauben

Moccacreme mit Schokoraspeln

Große Brotauswahl mit Butter und Schmalz

€ 25,80



Buffet "Gourmet"

Warm:

*Schweinenacken im Brotteig
mit Backerinkartoffeln*

Kalt:

*Gerauchertes Makrelenfilet
mit Krautercrème*

*Schinkenrollchen mit Spargel gefüllt
Gebratene Poulardenbrust auf Reissalat*

Schinkenpastete an Waldorfsalat

Kirtensalat mit Feta-Käse

Thunfischsalat

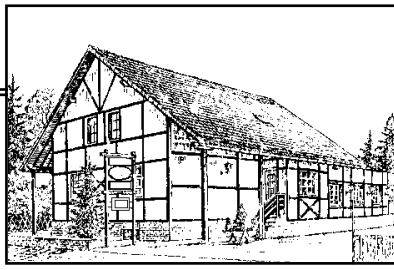
Eisbergsalat in Sahnedressing

Käsebrett mit frischer Ananas

Griessflammerie mit Fruchtsauce

Brotkorb, Butter, Schmalz und Quark

€ 27,30



Buffet"Du Chef"

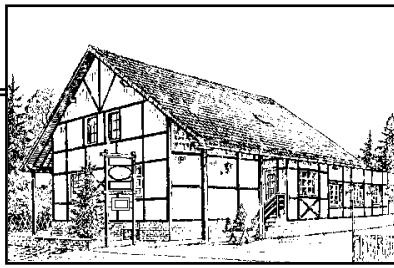
Warm:

*Putengeschnetzeltes in Champignonsauce
Schweinenackenbraten und Spätzle*

Kalt:

*Gurkenschiffchen mit Mett gefüllt
Melone mit Katenschinken
gefüllte Eier auf Gemusesalat
Gartensalate mit Dressing
gebratene Poulardenbrust auf Reissalat
Eisbergsalat in Sahnedressing mit Schinken
und Paprika
Maissalat "Mexiko"
Heringsfilet "Hausfrauen Art"
Buntes Kasebrett mit Trauben
Griesspudding mit Fruchtsauce
Gemischter Brotkorb, Butter,
Schmalz und Quark*

€ 30,50



Buffet "Europa"

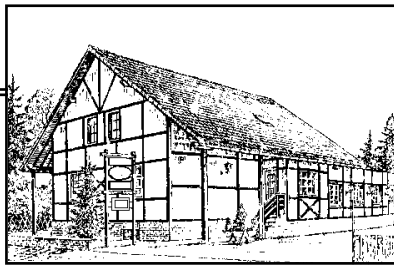
Warm:

*Schweinenacken im Brotteig gebacken
Rahmkartoffeln und Gemuseauflauf*

Kalt:

*Raucher und Graved Lachs mit Dillsauce
gebratene Poulardenbrust auf Walldorfsalat mit Fruchten
Melonenschiffchen mit Knochenschinken
Rosa gebratenes Roastbeef auf Gemusesalat
gefüllte Eier mit Oliven
Thunfischsalat
Gartensalate mit Frenchdressing
Nudelsalat mit Tomaten
Maissalat Mexiko
Kaseauswahl mit Fruchten und Oliven
Weißes Schokoladenmousse mit Orangenscheiben
Gemischter Brotkorb Butter,
Quark und Schmalz*

€ 33,50



Buffet "Alter Senator"

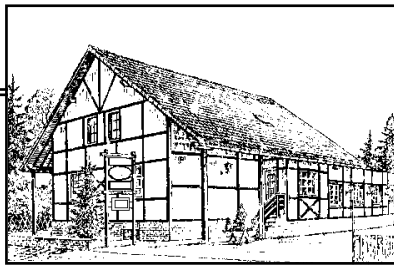
Warm:

*Putengeschnetzeltes "Zuricher Art"
mit Spätzle
Schweinefilet im Blätterteig
mit Kartoffelauflauf*

Kalt:

*Gemischtes Raucherfischbrett "Kustenperle"
mit Sahnemerrettich
Schweinemedallions "Gärtnerin"
mit Gemüse bunt garniert
geraucherte Putenbrust "Aurora"
auf Reissalat mit Früchten
Schweinerücken "Palermo"
mit Feigen und Zwergorangen
Salat "Franka"
Eisbergsalat in Sahnesauce mit Mandarinen Schinken
und Paprika
Eiersalat "Bordelaise"
Geflügelsalat "Tivoli"
Französische Käseauswahl mit Früchten
Bayerische Creme Furst Puckler Art
Brotkorb mit Butter
Quark und Schmalz*

€ 41,50



Buffet "Art des Hauses"

Warm:

Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise
und Gratinkartoffeln*

Kalt:

*Gemischtes Raucherfischbrett mit grüner Sauce
Schwedischer Schweinebraten mit Pflaumen gefüllt
Schinkenplatte "Adlon"
mit Katenschinken, Lachsschinken und Kochschinken
bunt Garniert*

*gefüllte Eier auf Gemusesalat
Putenbrust auf Selleriesalat mit Früchten*

Thunfischsalat "Italien"

Geflügelsalat "Indisch"

Kartoffelsalat mit Schnittlauch

Frische Gartensalate mit Dressing

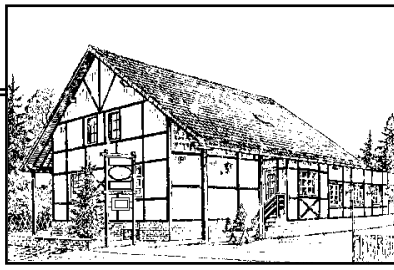
Bunte Kaseauswahl mit Ananas

Nougatmousse mit Vanillesauce

Brotauswahl mit Butter

Zuark und Schmalz

€ 49,50



Canapees

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

€ 3,90

Baguettes Canapees gebuttert mit Garnitur

€ 4,30

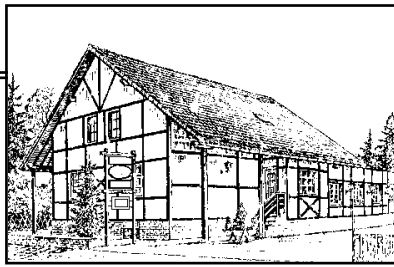
*Lachs gerauchert
Aal gerauchert
Forellenfilet gerauchert
gebratene Poulardenbrust
Roastbeef rosa
Leberpastete
Thuringer Mett
Schinkenrollchen
Schweinemedailon
Katenschinken
Gouda
Camembert*

Beerdigungskaffee

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

Kaffee Tee und Schokolade soviel Sie mogen

€ 14,50



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

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

Ihr Dirk Leupers.