

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier im joHanns Hof

Menüvorschlag 1- klassisch

Kleiner Gruß aus der Küche

Rauchlachs, kleine Kartoffelrösti, Honig-Senf-Schmand

*Filet vom Duroc Schwein – mit einer Pistazien-Kruste,
im Ganzen gebraten, Gemüse von der Urkarotte und Kartoffelpüree*

Schokoladen – Minzmousse, geschmorte Chiliorangen

28,50 Euro

Menüvorschlag 2 – elegant

Kleiner Gruß aus der Küche

*Bretonische Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Garnelen, Muscheln
und Limonenschmand*

*Filet Mignon vom Argentinischen Weiderind, Sauce Bernaise, frischer Blattspinat,
Grilltomate und Rosmarinkartoffeln*

Schokoladen Creme Brulee, Pfefferkirschen, Quark-Kirscheis

37,50 Euro


Wein • Speisen &...

Menüvorschlag 3 – Gourmet

*Büffelmozzarella mit gegrillter, marinierter Paprika, geschmolzene Tomaten,
frische Kräuter*

Rote Rübencremesuppe mit Birne und frisch geriebenem Kren

Lachs und Zander auf der Haut gebraten, getrüffelter Rahmspitzkohl, Basmatireis

Geeister Kaiserschmarrn – Zwetschgengröster

41,50 Euro

Menüvorschlag 4 – Typisch Thüringen

Kleiner Gruß aus der Küche

*Kartoffelrahmsuppe mit Majoran,
gebratene Knackwurstscheiben*

*Thüringer Teller – kleine Roulade,
Bratwurst, Rostbrätl, Schmorzwiebeln,
Rotkohl, Thüringer Klöße*

Kirschpfanne, Vanille – Rumsauce

25,00 Euro


joHanns &...
Wein • Speisen

Buffet 1- einfach aber gut

Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Majoran

*Blattsalatvariation mit Joghurtdressing
und Vinaigrette*

Tomatensalat, Gurkensalat

Kartoffelsalat

Thüringer Wurstspezialitäten

Käseplatte

Schwarzbierbraten

Gebratenes Lachsfilet auf Ratatouillegemüse

Marktgemüse, Kräuterreis und Butterkartoffeln

*Hausgemachte Pasta in Limonensauce mit Lauchzwiebeln und
geschmolzenen Tomaten*

frisches Obst als Salat mit Vanillesauce

Grießflammerie im Glas

25,50 Euro


jo Hanns & ...
Wein • Speisen

Buffet 2 – Festivo

*Frischkäsecremesuppe mit Trauben und
krossem Räucherschinken*

*Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Vinaigrette, Joghurt- und Tomatendressing*

*Rucolasalat mit altem Balsamico und gehobeltem
Parmesan*

Cocktail von Avocado, Garnelen und geschmolzenen Tomaten

Caprese – Spieße

*Piatti Antipasti – Verschiedene Gemüse mit Kräutern
und Aromen gebraten und in Olivenöl eingelegt*

*Melonenschiffchen mit knackig gebackenen
Parmaschinkencrostini*

*Burrata - sahniger italienischer. Weichkäse aus Büffelmozzarella mit gegrillter,
marinierter Paprika, geschmolzene Tomaten, frische Kräuter*

*Auswahl von geräuchertem und hausgebeiztem Lachs
Mit Zitronen – und Dillschmand*

Rosa gebratenes Roastbeef, vom Stück tranchiert

Poulardenbrust mit Mango und Chilli mariniert

*Flusszander in der Parmesanhülle mit
körniger Senfsauce*

*Pastinakenpürre, Broccoli mit Mandelbutter und
Blumenkohlröschen mit Kräuterbutter*

Kartoffelgratin

Orchiette in Trüffelöl geschwenkt

*Auswahl verschiedener Hart- Weich- und Rohmilchkäse
mit Pflaumensauce und Nüssen*

Panna Cotta im Glas

Tiramisu mit Beeren und weißer Schokolade

Geeister Kaiserschmarrn – Zwetschgengröster

35,50 Euro

Fingerfood

| | |
|---|--------------------------|
| <i>Canapée mit frischen Aufschnitten</i> | <i>1,80 Euro / Stck.</i> |
| <i>Canapée mit versch. Käseaufschnitten</i> | <i>1,80 Euro / Stck.</i> |
| <i>Canapée mit französischem Rohmilchkäse</i> | <i>2,50 Euro / Stck.</i> |
| <i>Canapée mit rosa gebratenem Roastbeef</i> | <i>2,80 Euro / Stck.</i> |
| <i>Canapée mit geräucherter Entenbrust</i> | <i>2,80 Euro / Stck.</i> |
| <i>Canapée mit spanischem Serrano Schinken</i> | <i>2,50 Euro / Stck.</i> |
| <i>Canapéemit Tatar von gebeiztem Wildlachs</i> | <i>2,50 Euro / Stck.</i> |

Canapées wahlweise als Baguette oder Pumpernickel

| | |
|---|--------------------------|
| <i>Zanderfilet im Baconmantel</i> | <i>2,90 Euro / Stck.</i> |
| <i>gefüllte Eier mit Lachskaviar</i> | <i>1,20 Euro / Stck</i> |
| <i>Pollo Tonato (Geflügelröllchen mit Radicchio und Thunfischsauce)</i> | <i>2,20 Euro / Stck.</i> |
| <i>Roquefort – Frischkäse mit Birne und Walnüssen auf dem Löffel</i> | <i>1,80 Euro / Stck.</i> |
| <i>Paprikamoussepralinen mit Radieschensprossen</i> | <i>2,60 Euro / Stck.</i> |
| <i>Parmaschinkencrostini</i> | <i>1,60 Euro / Stck.</i> |
| <i>Matjesstreifen mit Rote Bete Creme Fraiche</i> | <i>2,10 Euro / Stck.</i> |
| <i>Caprese Spieße</i> | <i>1,80 Euro / Stck.</i> |
| <i>Hähnchen – Terriyakispieße</i> | <i>1,90 Euro / Stck.</i> |
| <i>Pflaume im Speckmantel</i> | <i>1,20 Euro / Stck.</i> |
| <i>glacierte Medaillons vom Schweinefilet</i> | <i>2,80 Euro / Stck.</i> |
| <i>Räucherfischpralinen</i> | <i>2,40 Euro / Stck.</i> |
| <i>Basilikumcrepes mit Graved Lachs und Honig - Senfsauce gefüllt</i> | <i>2,40 Euro / Stck.</i> |
| <i>Pistazien – Lebermousse auf Pumpernickeltalern</i> | <i>2,00 Euro / Stck.</i> |
| <i>Käse – Obstspieße (pikanter Bergkäse)</i> | <i>2,00 Euro / Stck</i> |