

## Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier

**Leckeres aus der Region – mit Liebe serviert**

Sie planen eine Familienfeier in unserem Haus?

Damit Sie sich ganz Ihren Gästen widmen können, kümmern wir uns um das passende Essen. Gemeinsam mit der **Metzgerei Popp**, unserem regionalen Partner aus dem Ort, haben wir eine feine Auswahl an fränkischen Spezialitäten und Köstlichkeiten für Sie zusammengestellt – frisch zubereitet und liebevoll angerichtet.

Ob rustikales Buffet, festliches Menü oder eine stimmungsvolle Kaffeetafel – wählen Sie aus unseren bewährten Vorschlägen oder lassen Sie sich persönlich beraten. Wir freuen uns darauf, Ihre Feier kulinarisch zu begleiten!

### **Ihre Feier – Ihre Auswahl**

Wählen Sie aus unseren Menüvorschlägen die Speisen, die am besten zu Ihrem Anlass passen.

Wir stellen daraus gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Sie zusammen – abgestimmt auf Ihre Gästezahl und Ihre Wünsche.

**Unser Salatbuffet mit frischen Blattsalaten, Rohkost und Dressings ist bei allen Menüs inklusive.**

Ob im kleinen Kreis oder mit großer Familie – wir freuen uns darauf, Ihre Feier bei uns im Ambient Hotel zu einem besonderen Erlebnis zu machen.

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie gerne persönlich.

Ihre Anna Mastalerz und  
das Team vom Ambient Hotel

## **Feine Suppen – der passende Einstieg ins Menü**

Festtagssuppe mit Omeletten oder Nudeln  
Spargelcremesuppe  
Kartoffelsuppe  
Champignoncremesuppe  
Tomatencremesuppe  
Gulaschsuppe

## **Unsere Beilagen – passend zu Ihrer Menüauswahl**

Wählen Sie aus folgenden Beilagen die passende Ergänzung zu Ihren Hauptgerichten:

fränkische rohe Klöße  
feine Butterspätzle  
Bratkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Kroketten  
Basmatireis  
Bandnudeln

## **Unsere Hauptgerichte – herzhaft, fränkisch & individuell kombinierbar**

### **Feines vom Geflügel**

Frischkäse-Hähnchenbrust mit Reis  
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Reis  
Hähnchenbrust in Currysoße mit Reis  
Hähnchenbrustfilet aus dem Ofen mit Reis  
Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfsauce mit Reis  
Hähnchenbrustfilet mit Tomate Mozzarella überbacken dazu Reis  
Hähnchenschlegel  
Mozzarella Hähnchen mit Reis  
Überbackene gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Reis  
Puten Brokkoli Pfanne  
Putenbrust mit Kräuter und Schmorgemüse mit Salzkartoffeln  
Putencurrygeschnetzeltes mit Ananas und Reis  
Putenfleisch süß-sauer mit Reis und Asia Gemüse  
Putenröllchen in Frischkäsesoße mit Kartoffel-Knoblauch-Stampf  
Putenroulade mit Kloß und Buttergemüse  
Putenschnitzel

## **Kalbfleisch – zart & edel**

Cordon Bleu vom Kalb mit Kroketten  
Kalbsbraten mit Kloß und Kaiergemüse  
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße und Bandnudeln  
Kalbsgulasch mit Kartoffelpüree  
Zarter Kalbsbraten  
Kalbsschnitzel

## **Herzhafte Rindgerichte**

Rinderbraten mit Kloß und Speckbohnen  
Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Reis  
Rindergulasch mit Nudeln und buntem Salat  
Rinderhackbraten im Speckmantel mit Kartoffelpüree und Salat  
Rinderrouladen mit Kloß und Blaukraut  
Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut  
Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

## **Weitere Hauptgerichte**

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Schinken  
Tagliatelle in Tomaten Mozzarellasoße  
Tortellini in Schinkensahnesoße  
Verschiedene Topfvarianten wie z.B. Schaschliktopf, Lendentopf, Jägertopf, Pfundstopf

## **Klassiker vom Schwein**

Krustenbraten  
Schweinebraten aus dem Schweinehals  
Gegrillte Schweinehaxen  
Fränkische Schäuferle  
Schweinefleisch Rouladen gefüllt mit Schinken & Käse  
Schweineschnitzel  
Cordon-Blue  
Hackfleisch Lasagne

# Ambient HOTEL

am Europakanal

Fränkische oder Nürnberger Bratwürste  
Saure Bratwürste mit feinen Zwiebeln  
Gebratene Schaschlik  
Currywurst  
Fleischküchle

Spanferkelkotelett mit Kartoffelgratin  
Spanferkelrollbraten mit Kloß und buntem Gemüse  
Spanferkelschäufele mit Kartoffelgratin

Gefüllter Schweinebraten mit Rosmarinkartoffeln  
Schweinebraten mit Kloß und Wirschinggemüse

Fränkische Schäufele mit Kloß  
Grillhaxen mit Kloß und Sauerkraut

Gefülltes Schweinefilet mit Butterspätzle und Buttergemüse  
Pfeffersteak vom Schweinefilet mit Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet im Speckmantel mit Sahnesauce und Butterspätzle  
Schweinefilet in Curry Sahne Sauce mit Reis  
Schweinemedallions in Curryrahmsauce mit Reis

Halssteak mit Kräuterbutter und Kartoffelrösti  
Kammsteak mit Senfkruste und Zwiebeln mit Bratkartoffeln  
Schweinenackensteak mit Rosmarinkartoffeln  
Schweinesteak mit Nudeln in cremiger Lauch-Tomatensauce  
Schweinesteak mit Semmelknödel in Pfefferlingsauce

Paprikaschnitzel mit Reis  
Hawaischnitzel mit Rosmarinkartoffeln

Paprikagulasch mit Blumenkohl und Nocken

Pfannen-Gyros mit Gurken-Joghurt-Dip und Reis  
Geschnetztes "Jäger Art" mit Butterspätzle

Gefüllte Paprika mit Reis  
Hackbällchen "Toskana" mit Reis  
Kartoffel Hackfleisch Auflauf  
Krautwickel mit Kartoffelpüree  
Schwarzwälder Hackroulade mit Butterspätzle  
Überbackene Jägerfrikadellen mit Spätzle

## Fischgerichte – leicht & aromatisch

Alaska Seelachs mit Gemüse in Frischkäsesoße mit Nudeln

Alaska Seelachs „cremig überbacken“ auf Blattspinat mit Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln

Alaska Seelachsfilet mit Tomatenkruste und Petersilienkartoffeln

Alaska Seelachs mit Tomatennudeln

Backfisch im Bierteig mit Kartoffelsalat und Remoulade

Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade

Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnuss Kruste Sour Creme und Pellkartoffeln

Lachsfilet in Zucchini Senfsauce mit Kräuterreis

Lachs mit mediterranen Ofengemüse, Fetakäse und Kartoffeln

Lachsfilet mit Schnittlauch Zitronen Sauce und Salzkartoffeln

Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce mit Salzkartoffeln

Lachsfilet aus dem Ofen mit buntem Gemüse und Pellkartoffeln

Lachsfilet "süß scharf" mit Honigkruste auf Spinat mit Sahnesauce und Reis oder Kartoffeln

Lachs Spinat Lasagne

Lachsgratin in Dill-Sahnesoße

Lachsauflauf mit Spinat und Kartoffeln

Pasta mit Lachs in Sahnesoße

Kabeljau auf Rahmwirsing mit Salzkartoffeln

Kabeljau Gemüsegratin mit Salzkartoffeln

Kabeljau Zwiebelrostbraten mit Senfsauce und Rucola

Kabeljaufilet auf Senfsauce mit Salzkartoffeln und Brokkoli Röschen

Mandelknusper-Kabeljau aus dem Ofen

Karpfenfilet mit Kartoffelsalat

Pangasiusfilet mit Bärlauch in Sahne Weißweinsauce mit Wildreis und Spinat

Pangasiusfilet mit Salzkartoffeln in Petersiliensoße

Forellenfilet in Senfsauce mit Gemüse und Salzkartoffeln

Forellenfilet nach "Müllerinnen Art" mit Petersilienkartoffeln oder Dillkartoffeln

Dorschfilet mit Limettenbutter auf Linsen-Risotto

Dorschfilet in Weißwein Senfsauce mit Kartoffelpüree oder Reis

Seehecht gratiniert auf Pestogemüse

Zander gebraten mit Kräuterrisotto und frittiertem Basilikum

Zander im Kartoffelmantel auf Fenchelgemüse mit Senfsauce

## **Vegetarische Küche – kreativ & saisonal**

Backofengemüse auf Schafskäse  
Mediterranes Ofengemüse mit Feta Käse  
Kartoffel Spinat Lasagne  
Spiegeleier-Gratin mit Kartoffel und Spinat  
Tomaten-Kartoffel-Mozzarella Gratin  
Vegetarisch gefüllte Cannelloni  
Kartoffelfrikadellen gefüllt mit Schafskäse  
Kartoffel Kräuterthaler mit Mozzarella gefüllt  
Spirelligratin mit Tomaten Mozzarella  
Kartoffelgratin überbacken  
Bandnudeln mit Brokkoli in Käse Sahnesoße  
Cremige Gnocchi-Champignon-Pfanne  
Gnocchi mit Basilikum Käse Sauce  
Herzhafter Spätzle Auflauf  
Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella  
Tagliatelle Gemüse-Pfanne mit Rucola  
Zucchini Pfanne mediterran  
Gnocchi mit Paprika, Tomaten und roten Zwiebeln

Nudelaufwurf mit Brokkoli oder buntem Gemüse  
Kartoffel - Gemüse - Pfanne  
Reis - Gemüse - Pfanne  
Nudel - Gemüse - Pfanne  
Gemüselasagne  
Ratatouille

## **Zum Genießen – unsere Desserts:**

Schokomousse  
Bayrisch Creme  
Cremespeisen  
Eistörtchen  
Tiramisu  
Frische Obstplatte  
Kleine Dessertvariationen im Glas  
Warmer Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  
Apfelküchle mit Vanillesoße  
Süße Blätterteig Snacks  
Verschiedene hausgemachte Torten und Kuchen