

Menüvorschläge 2024

Diese Menüs bieten wir ab 10 Personen mit einer einheitlichen Gangfolge an.
Die Preise beinhalten einen „Gruß aus der Küche“ als Einstieg in das Menü, das festliche Herrichten der Tafel und das Erstellen von Menükarten.

Menü 1

Regionales Menü

Dieses kreative, saisonale Menü, unterstützt den „Slow Food-Gedanken“. Es wird zubereitet aus Produkten der Region und teilweise gekocht nach heimischen Rezepten.

Scheiben vom Hunsrücker Rind mit Sauce Gribiche und Apfel-Selleriesalat

und/oder (Wahl kann vor Ort getroffen werden)

Kraftbrühe vom Kappeler Gockel mit Eierflocken und Gemüseperlen

Coq au Vin vom Prachthahn
Karotten-Spitzkohl und Kartoffelzapfen

Apfelschnitte mit Walnuss und Sauerrahm

45,00 (als 3-Gänge-Menü) bzw. 52,00 (als 4-Gänge-Menü)

Menü 2

Zweierlei von der Mühlthal-Forelle mit Apfel und Gurke

Burgunderbraten vom Galloway Rind
Buntes Möhrengemüse und Kartoffel-Petersilienpüree

oder (Wahl muss bis Vortag getroffen werden)

Kabeljau „Finkenwerder Art“
auf Rahmspinat und Nusskartoffeln

Himbeermousse-Törtchen
mit Joghurteis und Mango

52,00 (bzw. 58,00 wenn beide Hauptgänge zur Wahl stehen)

Menü 3

Geflügellebertörtchen mit Süßweingelee, Birne und Brioche

Tomatisierte Fischsuppe mit Krabben

Krosser Adlerfisch auf Tomaten-Fregola und Spinatsalat

Schokoladeneis-Parfait mit Macadamia-Crumble und Beeren

55,50

Menü 4

Carpaccio vom Galloway Rind mit würzigem Senfdressing
Staudensellerie ,Parmesan und Champignons

Bopparder Senfsüppchen mit Riesling verfeinert und Rote Bete

Medaillon vom Eifler Schweinefilet
mit Steinpilzen ala creme
Ofenkarotte und gefüllte Kartoffeltaschen

oder (Wahl muss bis Vortag getroffen werden)

Seehechtfilet mit Pernodschaum
Schmorgurke mit getrockneter Tomate und Butterkartoffeln

Zitrustörtchen mit Rieslingeis und Ananas

62,00

Menü 5

Rote Bete Carpaccio mit Himbeerdressing, Hirtenkäse und Babyspinat

Polentacremesüppchen mit Chorizo

Confierte Entenkeule mit Thymianjus
auf Apfel-Spitzkohl und Kartoffeltaschen

Schwarzwälder Kirsch mal anders (Schokocreme, Lavendel, Kirschsorbet, Streusel)

54,50

Menü 6

Geflügel-Ballotine mit Erbsenvariation und eingelegte Pilze

Kohlrabi-Leinölsüppchen mit Flusskrebse

Gebackener Seelachs in Pankobrösel
auf Paprika-Artischcokenragout und gebratene Gnocchi

oder (Wahl muss bis Vortag getroffen werden)

Sanft gegarte Kalbshaxe in Portwein-Pfeffersauce
Ofengemüse und Toskaner Kartoffeln

Savarin mit Exotischen Früchten und Kokosschaum

66,00

Menü 7

Gebeizter Lachs mit Spinat-Kartoffelcreme
Schmandsauce und Kaviar

Pilzconsomme mit Spinatravioli

Tranche vom Roastbeef – im Ganzen gebraten –
mit Sauce Bearnaise, Kartoffel-Roulade und Gemüse der Saison

Bananenküchlein mit Rumkaramell und Mohneis

63,00

Menü 8

Ceviche von der Dorade auf Avocado
mit Limette und Koriander

Safran-Fischconsomme mit Gurke und Makrele

Orangen-Estragon-Sorbet mit gesprudelter Sangria

Rosa gebratene Entenbrust mit Soja-Orangenjus
Süßkartoffel, Wilder Broccoli und Kartoffelwaffel

oder (Wahl kann vor Ort getroffen werden)

Saiblingsfilet mit Hummerbuttersauce
Leipziger Allerlei und

Gewürzschokoladenmousse mit Honig-Feigen und Rotwein-Buttereis

71,50 (bzw. 76,00 wenn beide Hauptgänge zur Wahl stehen)

...und als köstlichen Abschluß:

Pralinen – Petit Fours – Feingebäck
(3 Stück p. P.) 5,90



Bellevue Rhenish Hotel
— Familientradition seit 1887 —

Menüvorschläge Fine Dining 2024

Diese Menüs servieren wir gerne in unserem Fine Dining Restaurant „*Le Chopin*“

Menü C1

Amuse-Bouche

Kalbstatar mit geräucherter Aalcreme und confiertem Eigelb

Hähnchen-Velouté

mit Brioche Croutons und schwarzem Trüffel

Steinbuttfilet mit Chorizo-Emulsion
gratinierte Maccaroni, Lardo und Aubergine

Choux Bun mit Mocca-Creme

Pralinen - Petit Fours - Feingebäck

85,00 (auch als 3-Gänge-Menü möglich: mit Suppe zu 65,00 / mit Vorspeise zu 69,00)

Menü C2

Amuse-Bouche

Marmorierte Entenleberterrinen mit Kräutersalat
Portwein-Feige und getrocknetem Fruchtbrot

Schaumsüppchen von Hummer und Kokos
mit gebackener Jakobsmuschel

Sanft gegartes Rinderfilet mit Rotwein-Buttersauce,
Schalotten-Confit, jungem Gemüse und Kartoffelroulade

Mille Feuille von Schokolade und Birne mit Himbeersorbet und Walnusskrokant

Pralinen - Petit Fours – Feingebäck

89,00 (auch als 3-Gänge-Menü möglich: mit Suppe zu 69,00 / mit Vorspeise zu 72,50)



Bellevue Rhenish Hotel

Familientradition seit 1887

Menü C3

Amuse-Bouche

Kräuterseitlinge vom Grill
mit Mais, Tomate, Avocado und BBQ-Schalottensauce

Tomatenessenz mit Crevette Rose und Misocreme

Seeteufel mit Sauce Verte
Paprikajus und Ricotta

Limetten-Sorbet mit Aufguss

Filet vom Wasserbüffel mit Schalottenkruste
Sautierte Shi Take , Petersilienwurzel und Kartoffelwaffel

Opera-Schnitte mit Zitrus und Kaffeeis

Pralinen - Petit Fours - Feingebäck

116,00 (auch als 4-Gänge-Menü möglich zu 90,00)

Rustikales Weinkeller-Menü

(serviert in unserem historischen Weinkeller; ab 25 Personen)

Hunsrücker Kartoffelsuppe mit Haussalami und Kracherle

Knusprige Spanferkelkeule – vor Ort tranchiert –
dazu Kümmelsauce, Rosmarinkartoffeln und Weinkraut oder Rotkraut (je nach Saison)

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis

44,00

Sonstige Details:

Exklusivreservierungen

Bei Verfügbarkeit stellen wir Ihnen gerne einen Raum exklusiv für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung. Hierbei stehen Ihnen die folgenden Räumlichkeiten zur Verfügung – es gilt der jeweilige Mindest-Speisen- und Getränkeumsatz*:

Historischer Weinkeller, nur mit Kerzen illuminiert	1.000,00 €
„Belle Etage“ mit 110 qm (max. 30-35 Personen)	1.900,00 €
„Belle Etage“ mit 180 qm (max. 90-100 Personen)	4.800,00 €
„Le Bristol“ rechter Bereich (Kapazität max. 50 Personen)	2.500,00 €
linker Bereich inkl. Buffet (Kapazität max. 60-70 Personen)	4.200,00 €
„Le Bristol“ komplett (Kapazität bis 140 Personen)	8.500,00 €
„Le Chopin“ Wochentag (Kapazität max. 50 Personen)	3.000,00 €
„Le Chopin“ Freitag oder Samstag (Kapazität max. 50 Personen)	3.500,00 €

*Bei einer Buchung für ein Mittagessen entfällt der Mindestumsatz.

Nutzungsdauer Mittagessen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Mittagsreservierungen die Räumlichkeiten bis max. 16:30 Uhr zur Verfügung stellen. Diese müssen im Anschluss für den Abendservice vorbereitet werden.

Nutzungsdauer Abendessen

In unseren Preisen ist die Nutzung der Räumlichkeit bis 23:00 Uhr inkludiert und steht Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung.

Nach 23:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag (netto) von 220,00 € / angefangene Stunde wie folgt:

Bis 35 Gäste 1x/h Bis 80 Gäste 2x/h Bis 100 Gäste 3x/h Ab 101 Gäste 4x/h

Hinzubuchbare Leistungen

Partylicht (LED/pro Licht)	5,00 €
Bluetooth-Lautsprecher JBL Extreme2	10,00 €
Beamer inkl. Leinwand	20,00 €
Mikrofonanlage	50,00 €
Beschallungsanlage (inkl. Mischpult & Mikrofon)	100,00 €
Hochzeitstorte (mehrstöckig)	ab 350,00 €
Runde Tische a 8 mit bodenlangen, weißen Tischdecken (pro Tisch)	10,00 €
Tischdekoration	nach Absprache

Enthalten in unseren Angeboten ist die eigene Tischdekoration mit einer Blume.

Gerne bestellen wir in Ihrem Namen Gestecke beim örtlichen Blumengeschäft (ab ca. 20,00-25,00 €/Stück)

Abweichend können je nach Verfügbarkeit auch anderslautende Bedingungen vereinbart werden.