

Vorwort

Auf den nächsten Seiten finden Sie Buffetvorschläge für jeden Anlass, sowie weitere Speisen mit denen Sie Ihr individuelles Buffet zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen frisch von uns für Sie eingekauft und zubereitet werden. Deswegen ist es unbedingt notwendig spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung eine genaue Personenzahl mitzuteilen. Buffets können erst ab 25 Personen angeboten werden.

Alle Preise sind ohne Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld berechnet. Die meisten Gäste, die übernachten (Mitgliedschaft vorausgesetzt) sind in den Herbergen nicht mehrwertsteuerpflichtig. Gäste, die nicht bei uns übernachten sind mehrwertsteuerpflichtig. Über spezielle Sonderfälle informieren wir Sie gerne. Bedienungsgeld wird nur berechnet, wenn Sie zu Ihrer Veranstaltung Service wünschen. Die Buffets werden von uns aufgebaut und durch unsere Köche betreut. Die aufgeführten Speisen können nur in vorheriger Absprache und mit der Buchung eines separaten Raumes angeboten werden. Der Raum ist in diesem Fall kostenfrei.

Unsere Buffets sind großzügig kalkuliert, so dass Sie keine Angst haben müssen, dass Ihre Gäste nicht satt werden. Aufgrund der Hygienebestimmungen ist es nicht erlaubt übrig gebliebene Speisen mitzunehmen. Wir sind verpflichtet, diese fachgerecht zu entsorgen.

Die Getränkepreise sind ebenso ohne Service kalkuliert. Mehrwertsteuer fallen bei den alkoholischen Getränken immer an, so dass diese bereits im Preis enthalten ist. Weine und Fassbier sollte spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bei uns bestellt werden. Spirituosen haben wir hier nicht aufgeführt. Diese können aber auf Wunsch bestellt werden. Das Mitbringen von eigenen Getränken und Speisen ist nicht erlaubt.

Sollten Sie Fragen zu den Speisen und Getränken, oder weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen gern beratend zur Seite.

Die Preise gelten für das Jahr 2012, Preisänderungen vorbehalten

Ihr Team der Jugendherberge Möhnesee

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| ▪ Buffet | <i>Seite 3–19</i> |
| ▪ Belegte Brötchen und Canapés | <i>Seite 20</i> |
| ▪ Eintöpfe | <i>Seite 22</i> |
| ▪ Suppen | <i>Seite 23</i> |
| ▪ Vorspeisen | <i>Seite 24,25</i> |
| ▪ Hauptgerichte | <i>Seite 26-28</i> |
| ▪ Beilagen | <i>Seite 29-32</i> |
| ▪ Dessert | <i>Seite 31-35</i> |
| ▪ Getränke | <i>Seite 35 - 38</i> |

Buffets für besondere Anlässe

- Festtagsbuffet classic Seite 4
- Festtagsbuffet elegant Seite 5
- Festtagsbuffet rustikal Seite 6

Saisonbuffets

- Frühlingsbuffet Seite 7
- Sommerbuffet Seite 8
- Herbstbuffet Seite 9
- Winterbuffet Seite 10
- Adventsbuffet Seite 11

Buffets aus Ländern und Region

- italienisches Buffet rustikal Seite 12
- italienisches Buffet elegant Seite 13
- französisches Buffet Seite 14
- asiatisches Buffet Seite 15
- amerikanisches Buffet Seite 16
- bayrisches Buffet Seite 17

Themenbuffet

- Schnitzelbuffet Seite 18
- Grünkohlbuffet Seite 18
- Fischbuffet Seite 19
- Imbissbuffet Seite 19

Festtagsbuffet classic

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken mit Melone
Tomate-Mozzarella verfeinert mit Basilikum
gebeizter Lachs mit einer Senf-Dill-Soße

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüseeinlage

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes „Jägerart“
-Putengeschnetzeltes mit Champion und Zwiebeln, in einer braunen Soße-
Schweinebraten mit Senf-Braten-Jus

Beilagen

Gemüse der Saison
Salzkartoffeln, Spätzle

Dessert

Obstsalat mit Vanillesoße
Marmoriertes Mousse au chocolat
Käsevariation

-wie zum Beispiel: Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brot- und Brötchenauswahl mit
Buttersorten

-gesalzene Butter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

Preis pro Person

28,50 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Festtagsbuffet elegant

Vorspeisen

Fenchelsalat mit Orangenfilet
gebratener grüner Spargelsalat
Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Fischvariation

-Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt –

-mit einem Senfdilldip, Knoblauchmayonnaise -

gebratene Entenbrust auf Linsensalat

Antipasti bestehend aus:

- Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-
Tomate-Mozzarella mal anders
-im Glas , als Terrine-

Suppe

Curry-Kokos-Cremesuppe

Hauptgerichte

gedünsteter Lachs in einer Dillsahnesoße
gebratenes Schweinefilet in einer Cherrysoße

Ragout Fin

-Putenfleisch in einer Weißweinsauce und Champignons-

Beilagen

Gemüseauswahl der Saison
Spätzle, Reis, Bandnudeln

Dessert

Orangen-Mousse au chocolat

Panna-Cotta mit Himbeermark

Käsebrett mit Käse aus aller Welt

-wie zum Beispiel Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brot- und Brötchenauswahl mit
verschiedene Buttersorten

-Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

Preis pro Person

59,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Festtagsbuffet rustikal

Vorspeise

Wurstbrett

-mit unterandrem Mettwurst, Fleischwurst, gek. & rohem Schinken-

Suppe

Championcreme

Hauptgerichte

Schweinbraten in eigener Jus

Rinderbraten in einer Schalotten-Rotweinsöße

Beilagen

Rotkohl, Erbsen-Möhrengemüse

Spätzle, Klöße

Dessert

Cappuccino Crème

Sahnepudding

Käsebrett

-unterandrem Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brotkorb & Butter

-Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

Preis pro Person

25,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Frühlingsbuffet

Vorspeisen

Schinken mit Melone

Gravedlachs und Rauchlachs
mit einer Senf-Dill-Soße, Cocktailsoße und Kräuterdip

Salat von grünem Spargel und Tomate

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
dazu ein Joghurtdressing und ein Essig-Öl-Dressing
sowie angemachte Salate

Suppe

Spargelcreme

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes nach „Züricher Art“
-Putenfleisch in einer Weißweinsauce mit Champignons und Zwiebeln-

Kalbsrückenbraten in eigener Jus

Beilagen

Romanesco, Prinzessbohnen

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Dessert

Bayrisch Creme an Rhabarberkompott

Preis pro Person

29,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Sommerbuffet

Vorspeise

Kaltschale von der Schlangengurke
oder Gazpacho

-eine Gurken-Tomaten-Paprika-Suppe aus Spanien-

Paprika-, Möhren- und Kohlrabisticks
zum dippen in einem Kräuterquark

eine Auswahl von eingelegter Antipasti

-bestehend aus Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-

Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Schmorzwiebeln
und einer Sauce Béarnaise

Jägerschnitzel

-Putengeschnitzeltes mit Waldpilzen und Perlwiebeln-

Beilagen

Romanesco, Möhren „Pariser-Art“
Bandnudel, Schwenkkartoffeln

Dessert

Marinierte Pfeffererdbeeren an einer Vanillecreme
Zitronen-Biskuit-Rolle

Preis pro Person

39,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Herbstbuffet

Suppe

Kürbiscreme

Hauptgerichte

Gänsekeule mit einer
Orangen-Balsamico-Soße

Rehragout
mit Perlzwiebel und Preiselbeeren

Beilagen

Kartoffelplätzen, Klöße
Apelrotkohl, geschwenkter Rosenkohl

Dessert

Pflaumenkompott
Hefezopf mit Vanillesoße

Preis pro Person

28,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Winterbuffet

Vorspeise

Aufschnitt-Wurstbrett
mit einer Brotauswahl ,Butter und Schmalz

Suppe

Rinderkraft mit Einlage

Hauptgerichte

Tafelspitz mit einer Meerrettichsoße
Wirsing oder Spitzkohl
dazu servieren wir jeweils frische Kartoffeln

Dessert

Glasierte Apfelspalte an einer Zimtcreme
oder
eine Orangen-Pflaumen-Terrine
Käsebrett mit Brot & Butter

Preis pro Person

20,50 €

Adventsbuffet

Suppe

Wildpilzrahmsuppe

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes „Züricher-Art“

-Putenfleisch in einer Weißweinsauce mit Champignons und Zwiebeln-

Krustenbraten vom Schwein
mit einer Altbier-Honig-Soße

Beilagen

Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings

Gemüseplatte

-Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Broccoli-

Klöße, Spätzle

Dessert

Bratapfel mit Vanillesoße
Mouse von gebrannten Mandeln

Preis pro Person

22,50 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Italienisches Buffet elegant

Vorspeise

Antipasti Platte

-bestehend aus Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-

Tomaten an Mozzarella auf Ruccola

Schinken an der Melone

gebratene Garnelen mit verschiedenen Soßen

Vitello Tonato

-dünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Sardellen-Kapern-Marinade-

Suppe

Linsenschaumsuppe

Hauptgerichte

Saltimbocca alla Romana

-Schweinemedallions mit Schinken und Basilikum-

Poulardenbrust mit einer Kräuterpestofüllung

Schmorbraten an Rotweinzwiebeln

Beilagen

Risotto, Bandnudeln

grüner Spargel, Romanesco, Möhren

Dessert

Tiramisu

Panna-Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person

49,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Italienisches Buffet rustikal

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum

Bruschetta

-geröstetes Ciabatta mit leckeren Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Belag-

Verschiedene angemachte, Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Lasagne

Tortellini mit Käse und Fleisch gefüllt

Spaghetti

Bolognesesoße, Tomatensoße , Käsesoße

Dessert

Panna-Cotta mit Erdbeermark

oder

Zitronenschaum

Preis pro Person

17,50 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Französisches Buffet

Vorspeise

Fenchel-Orangen-Walnuss-Salat
gedünsteter Chicoree im Schinkenmantel gebraten
gebratene Poulardenbrust auf Linsensalat

Fischvariation

-Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt-

Suppe

Zwiebelsuppe

Hauptgerichte

geschmorter Rotweinbraten mit Schalotten
- Rinderbraten mit Rotwein geschmort, dazu sautierte Schalotten-

Ragout Fin

-Putenfleisch in einer Weißweinsauce und Champignons-

Rotatouille, Gemüseplatte

Beilagen

geschwenkte Thymiankartoffeln , Bouillonkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Käsebrett mit Butter und einem Brotkorb
Apfel-Tarte
Crème-Brûlé

Preis pro Person

38,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Asiatisches Buffet

Vorspeise

Garnelen-Saté mit einer Erdnusssoße
Thailändischer Papayasalat
Frühlingsrollen

Suppe

scharfe Currysuppe

Hauptgerichte

Fischpfanne Hong-Kong
Putencurry süß-sauer

Beilagen

geratene Nudeln mit Wok-Gemüse
Reis, Nudeln

Dessert

gebackene Bananen mit Honig
Ananasragout
Kokosnusscreme

Preis pro Person

22,00 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Amerikanisches Buffet

Salat der Saison

Hamburger & Hot-Dogs
zum selbst belegen

Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahmdip
Pommes

Brownies mit Vanillesoße
Donuts

Preis pro Person
9,00 €

Bayrisches Buffet

Vorspeise

Krautsalat
bayrischer Kartoffelsalat
bayrischer Wurstsalat
bayrischer Käse
-Obazda-

Wurstbrett
Schmalz, Salzbutter
Laugengebäck

Suppe

Schwammerlsuppe (Pilze)

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Schwein in einer Biersoße
kleine Haxen
Leberkäse

Beilagen

Sauerkraut, Blaukraut
Püree , Semmelknödel

Dessert

Bayrische-Creme mit Himbeermark
Mandel-Hefebrot mit Vanillesoße

Preis pro Person
24,00 €

Schnitzelbuffet

Suppe

Broccolicreme

Hauptgerichte

Verschiedene Salate

Puten-, Schweineschnitzel

dazu servieren wir
eine Champignonsoße und eine Zwiebelrahmsoße

Kartoffelgratin oder Schwenkkartoffeln

Dessert

Vanille-, Schokopudding

Preis pro Person

13,50 €

Grünkohlbuffet

Grünkohl

Kassler, Mettwurst
mit Senf

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Dessert

Zimtcreme

oder

Bratapfel

Preis pro Person

10,50 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Fischbuffet

Vorspeise

Fischvariation mit
Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt
gebratene Garnelen

Hauptgerichte

gegrillter Lachs mit einer Honig-Senfsoße
pochiertes Zanderfilet mit einer Weißweinsauce

Fischpfanne „Sylt“

-gebratene Seelachswürfel in einer Sahnese mit Streifen von Wurzelgemüse-

Beilagen

Reis, Salzkartoffeln
Spinat, Blumenkohl
Verschiedene angemachte, Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Dessert

Helgoländer Becher

-Himbeergelee, Waldmeistergelee, Vanillesoße-

Zitronenmousse

Preis pro Person

29,00 €

Imbissbuffet

Verschiedene Salate
Frikadellen, Schnitzel und Bratwurst
dazu eine
Currysoße und Zigeunersoße

Bratkartoffel, Gemüsereis
Sahnepudding mit Erdbeermark

Preis pro Person

10,50 €

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Belegte Brötchen und Canapés

belegte halbe Brötchen

- mit verschieden Aufschnittsorten 0,90 € / Stück
- mit verschieden Käsesorten 0,90 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten und Käsesorten 0,90 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten, Käsesorten,
Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,50 € / Stück
- mit Gravedlachs, Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,80 € / Stück

Canapés

- mit verschieden Aufschnittsorten 0,60 € / Stück
- mit verschieden Käsesorten 0,60 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten und Käsesorten 0,60 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten, Käsesorten,
Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,00 € / Stück
- mit Gravedlachs, Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,50 € / Stück

Eintöpfe

- | | |
|--|------------------|
| ▪ Erbsensuppe mit Bockwursteinlage | 2,50 € / Portion |
| ▪ Erbsensuppe mit Mettwursteinlage | 3,00 € / Portion |
| ▪ Linsensuppe mit Bockwursteinlage | 2,50 € / Portion |
| ▪ Linsensuppe mit Mettwursteinlage | 3,00 € / Portion |
| ▪ Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und Paprika | 3,30 € / Portion |
| ▪ Nudel-Gemüsesuppe | 1,60 € / Portion |
| ▪ Nudel-Gemüsesuppe mit Bockwursteinlage | 2,00 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Gemüsesuppe | 1,80 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Gemüsesuppe mit Bockwurst | 2,20 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe | 1,80 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleischeinlage | 2,60 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen | 3,50 € / Portion |

Die Portionsgröße beträgt 0,25 l und es gibt ein Brötchen pro Person dazu.

Suppen

- Rinderkraft mit Gemüseeinlage
- Rinderkraft mit Eierstich und Gemüseeinlage
- Rinderkraft mit Pfannekuchenstreifen und Gemüseeinlage
- Hühnersuppe mit Gemüseeinlage
- Hühnersuppe mit Eierstich und Gemüseeinlage
- Hühnersuppe mit Pfannekuchenstreifen Gemüseeinlage
- Broccoli-Creme
- Blumenkohl-Creme
- Kürbiscreme
- Spargelcreme
- Pilz-Creme
- Karotten-Creme
- Tomaten-Creme
- Tomatensuppe
- Linsenschaumsuppe
- Zwiebelsuppe
- Möhren-Orangen-Suppe
- Curry-Kokosnuss-Suppe
- scharfe Currysuppe
- Kaltschale von der Schlangengurke
- Gazpacho
- Käse-Lauch-Creme

-eine kalte Gurken-Tomaten-Paprika-Suppe aus Spanien-

Vorspeisen

- Schwarzwälder Schinken mit Melone
- gebratene Entenbrust auf Linsensalat
- gebratene Poulardenbrust auf Linsensalat
- gedünsteter Chicorée im Schinkenmantel gebraten
- Tomate-Mozzarella verfeinert mit Basilikum
- Tomate-Mozzarella mal anders im Glas, als Terrine
- Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Vitello Tonato
-dünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Sardellen-Kaper-Marinade-
- Bruschetta
-geröstetes Ciabatta mit leckeren Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Belag-
- Antipasti
-bestehend aus Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-
- gebeizter Lachs mit einer Senf-Dill-Soße
- Gravedlachs und Rauchlachs
mit einer Senf-Dill-Soße, Cocktailsoße und Kräuterdip
- Fischvariation mit Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt
dazu einem Senfdilldip, Knoblauchmayonnaise
- gebratene Garnelen mit verschiedenen Soßen
- Garnelen-Sate mit einer Erdnusssoße
- Paprika-, Möhren- und Kohlrabisticks, zum dippen in einem Kräuterquark
- Fenchelsalat mit Orangenfilet
- Fenchel-Orangen-Walnuss-Salat
- gebratener grüner Spargelsalat
- Salat von grünem Spargel und Tomate
- Thailändischer Papayasalat

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

- bayrischer Kartoffelsalat
- verschiedene Blatt-Rohkostsalate, dazu ein Joghurtdressing und ein Essig-Öl-Dressing sowie angemachte Salate
- Auswahl von Salaten der Saison mit verschiedenen Dressings
- Wurstbrett mit Mettwurst, Fleischwurst, gek. & rohem Schinken
- bayrischer Wurstsalat
- Käsebrett mit Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse
- bayrischer Käse -Obazda -
- Frühlingsrollen

Hauptgerichte

Gerichte vom Rind

- Rinderfilet im ganzen gebraten mit einer Cherrysoße
- Rinderfiletmedaillons mit Sauce Hollandaise
- Rinderfilet geschnetzelt in einer Schalotten-Rotweinsoße
- Roastbeef im Ganzen gebraten, mit Schmorzwiebeln und Sauce Béarnaise
- gebratenes Rumpsteak mit Bratensoße
- geschmorter Rotweinbraten mit Schalotten
-Rinderbraten mit Rotwein geschmort, dazu sautierte Schalotten-
- Tafelspitz mit einer Meerrettichsoße
- Kalbsrückenbraten in eigener Jus
- Rinderragout mit Pilzen und Zwiebeln
- Zwiebelfleisch
-in Essig mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln in einer hellen Soße-
- Parikagulasch

Gerichte vom Schwein

- gebratenes Schweinefilet in einer Cherrysoße
- Schweinefiletspitzen in einer Championrahmsoße
- Schweinemedallions mit Schmorzwiebeln
- Saltimbocca alla Romana
-Schweinemedallions mit Schinken und Basilikum-
- Krustenbraten vom Schwein mit einer Altbier-Honig-Soße
- Kasseler mit einer Senfjus
- Schweinelachs in einer Honig-Kräuterkruste mit Bratensoße
- kleine Haxen mit Jus
- Leberkäse mit Senf
- Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Zwiebeln
- Schweinegeschnetzeltes „ Stroganoff“ , mit saurer Sahne und Gewürzgurken

- Schweineschnitzel „Wienerart“

Gerichte vom Geflügel

- Entenbrust mit einer Rotweinsauce
- Entenbrust „Asia“ mit einer dunklen süß-sauren Sauce
- Gänsekeule mit einer Orangen-Balsamico-Sauce
- Ragout Fin
-Putenfleisch in einer Weißweinsauce und Champignons-
- Putengeschnetzeltes „Züricher-Art“
- Putengeschnetzeltes „Jägerart“
-Putengeschnetzeltes mit Champignon und Zwiebeln, in einer braunen Sauce-
- Poulardenbrust mit einer Kräuterpestofüllung
- Hähnchenbrust in einer Zwiebelrahmsauce
- Putenbrust mit einer Senfjus
- Putengeschnetzeltes „Asia“
-Putengeschnetzeltes mit Wokgemüse in einer Curry-Kokos-Sauce-
- Putencurry süß-sauer
-Putengeschnetzeltes mit Wokgemüse in einer süß-sauer- Sauce-

Wildgerichte

- Rehragout mit Perlzwiebel und Preiselbeeren
- Wildschweinragout in einer Holunder-Orangensauce
- Hirschgulasch mit Waldpilzen und Charlotten
- Wildschweinkeule geschmort mit Jus
- Wildschweinsteak mit Schmorzwiebeln

Fischgerichte

- gedünsteter Lachs in einer Dillsahnesoße
- gegrillter Lachs mit einer Honigsenfsoße
- pochiertes Zanderfilet mit einer Weißweinssoße
- gedämpfter Pangasius mit einer Cherry-Weißweinssoße
- gebratenes Schollenfilet mit einer Zitronen-Hollandaise
- Fischpfanne „Sylt“
-gebratene Seelachswürfel in einer Sahnesoße mit Streifen von Wurzelgemüse-
- Fischpfanne „Hong-Kong“
-gebratene Seelachswürfel mit Wokgemüse in einer Curry-Kokos-Soße-

Beilagen

Kartoffelbeilagen

- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Schwenkkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Offenkartoffel
- Kartoffelplätzchen
- Kartoffelrösti
- Kartoffelpüree
- Kartoffelklöße
- Herzoginkartoffeln
- Bouillonkartoffeln
- Pommes Frites
- Schupfnudeln
- Gnocchi
- Wedgeskartoffel

Teigwaren

- Spätzle
- Fusilli Spiralnudel
- Farfalle Schmetterlingsnudeln
- Penne Rigato Röhrennudel
- Penne Rigato Makkaroni kl. Röhrennudel
- Spaghetti
- Tagliatelle Bandnudeln

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

Reis

- Langkornreis
- Pilawreis
- Basmatireis
- Tomatenreis
- Gemüsereis
- Risotto
- Pilzrisotto
- Zitronenrisotto

Gemüse

- Möhren
- Pariser Möhren
- Vichimöhren
- Fingermöhren
- Blumenkohl
- Broccoli
- Romanesco
- Erbsen
- Bohnen
- Zuckerschoten
- Kohlrabi
- Rosenkohl
- Spinat
- Rahmspinat

- Wirsing
- Rahmwirsing
- Zucchini
- Paprikagemüse
- Schwarzwürzelgemüse
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Ananaskraut
- Leipziger Allerlei
 - Markerbsen, Pariser Karotten, Spargelabschnitte-
- Kaisergemüse
 - Karottenscheiben, Broccoli, Blumenkohl-
- Ratatouille
 - Tomate, Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln -
- Wokgemüse
 - Sojabohnenkeimlinge, Karotten , Lauch, Paprika, Bambusstreifen, Black Fungus-
- Balkan Gemüse
 - Möhrenscheiben, Markerbsen, Mais, Paprika-
- Peperonata
 - Tomatenwürfel, Paprika, Zwiebeln, Oliven-

Dessert

Mousse au chocolat

- Mousse au chocolat von Zartbitterschokolade
- Mousse au chocolat von Vollmilkschokolade
- Mousse au chocolat von weiße Schokolade
- Marmorierte Mousse au chocolat
- Orangen-Mousse au chocolat
- Zitronen-Mousse au chocolat
- Himbeer- Mousse au chocolat
- Kirsch-Mousse au chocolat
- Zimt -Mousse au chocolat

Ein Bestandteil der Mousse au chocolat ist immer Schokolade.

Crèmes

- Bayrische-Crème (Vanille- Crème)
- Schoko-Crème
- Herren-Crème (mit Schokoraspeln und Rum)
- Erdbeer-Crème
- Himbeer-Crème
- Blaubeer-Crème
- Kirsch-Crème
- Ananas-Crème
- Kokos-Crème
- Mango-Crème

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305

- Orangen-Crème
- Zitronen-Crème
- Zimt -Crème
- Mandel-Crème
- Marzipan-Crème
- Pistazien-Crème
- Kaffee-Crème
- Cappuccino-Crème
- Café au Lait-Crème
- Eierlikör-Crème

Crèmes werden immer mit Gelatine gebunden und sind daher luftiger.

Puddings

- Sahnepudding
- Vanillepudding
- Schokoladepudding
- Haselnusspudding
- Mandelpudding

Puddings werden immer gekocht und kriegen durch Stärke ihre Bindung.

Grützen

- rote Grütze mit Beeren
- Erdbeergrütze mit Erdbeeren
- Apfelgrütze mit Apfelstücken
- Birnengrütze mit Birnenstücken
- gelbe Grütze mit Pfirsichstücken, Ananasstücken, Birnenstücken

Grützen werden immer mit Gelatine gebunden und enthalten Fruchtstücke.

Gelees

- Waldmeistergelee
- Himbeergelee
- Kirschegelee
- schwarze Johannisbeergelee
- Aprikosegelee
- Zitronegelee

Gelees werden immer mit Gelatine gebunden.

Soßen

- Vanillesoße
- Schokosoße
- Erdbeermark
- Himbeermark
- Birnenmark
- Pirsichmark

sonstige Desserts

- Obstsalat
- Rhabarberkompott
- marinierte Pfeffererdbeeren
- Bratapfel
- Glasierte Apfelspalte
- Orangen-Pflaumen-Terrine
- beschwipste Pflaumen
- gebackene Bananen
- gebackene Ananas

- gebackener Apfel
- Ananasragout
- Schoko-Biskuit-Rolle
- Vanille-Biskuit-Rolle
- Zitronen-Biskuit-Rolle
- Erdbeer-Biskuit-Rolle
- Himbeer-Biskuit-Rolle
- Mandel-Hefebrot
- Helgoländer Becher (Himbeergelle, Waldmeistergelle, Vanillesoße)
- Pana-Cotta
- Apfel-Tarte
- Crème-Brûlé

Getränke

Alkoholfreie Getränke (Automaten)

| | | |
|---|------|-------|
| Bonaqua / Bad Brückenauer | 0,5l | 1,50€ |
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola light | 0,5l | 1,50€ |
| Lift Apfelschorle | 0,5l | 1,50€ |

Alkoholfreie Getränke (Kistenpreis)

| | | |
|---|-----------|---------|
| Mineralwasser Warburger Waldquell classic | 12 x 0,7l | 12,00€ |
| Mineralwasser Warburger Waldquell medium | 12 x 0,7l | 12,00€ |
| Apfelschorle | 12 x 0,7l | 18,00€ |
| Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola light | 12 x 1,0l | 25,00€* |

- wird nur bei einer vorherigen Bestellung (2 Wochen vor Anreise) zu einer Feierlichkeit angeboten. Für die normale Abnahme stehen unsere Automaten zur Verfügung.

Bier

| | | |
|---------------------------------|-------|-------|
| Flasche Veltins Pilsener | 0,33l | 1,80€ |
| Flasche Veltins Radler | 0,33l | 1,80€ |
| Flasche Veltins V+ Grapefruit | 0,33l | 1,80€ |
| Flasche Veltins alkoholfrei | 0,33l | 1,80€ |
| Flasche Maisels Weizenbier hell | 0,5l | 2,50€ |

Bier (Kistenpreis/Faßpreis)

| | | |
|---|------------|---------|
| Veltins Pilsener oder V+ diverse Sorten | 24 x 0,33l | 35,00€ |
| Maisels Weizenbier hell | 20 x 0,5l | 40,00€ |
| Maisels Weizenbier alkoholfrei | 20 x 0,5l | 40,00€ |
| Veltins Pils | 50l | 190,00€ |
| Veltins Pils | 30l | 120,00€ |

Die Kistenpreise gelten nur bei einer kompletten Abnahme mind. einer Kiste. Vollgut wird nicht zurückgenommen.

Weissweine

Pfalz

Römergut Moll St. Martin

| | | |
|---|-------|--------|
| 2008 Kerner Kabinett Prädikatswein, halbtrocken | 0,75l | 8,00€ |
| 2008 Riesling-Silvaner „Swing“ Qualitätswein | 0,75l | 11,00€ |
| 2008 Grauer Burgunder „finesse“ Qualitätswein | 0,75l | 11,90€ |

Baden

Weingut L. Bastian / Endingen Kaiserstuhl

| | | |
|--|-------|--------|
| 2008 Weißer Burgunder „Stephanie“ Qualitätswein trocken | 0,75l | 11,90€ |
|--|-------|--------|

Mosel

Weingut Paulinshof Fam. Jüngling / Kesten

| | | |
|--|-------|--------|
| 2007 Riesling Spätlese trocken | 0,75l | 23,00€ |
| 2007 Riesling Kabinett „von der Ley“ trocken | 0,75l | 19,60€ |

Rheingau

| | | |
|--|-------|--------|
| 2007 Robert Weil, Kiedrich Riesling Qualitätswein | 0,75l | 21,00€ |
| 2008 Villa Gutenberg Fam. Nägeler / Winkel Riesling Winkeler Hasensprung, trocken | 0,75l | 11,00€ |

Rheinhessen

| | | |
|--|-------|--------|
| 2007 Weißer Burgunder „Gutswein“ trocken, fruchtig Bio Weingut Klaus Knobloch, Ober-Flörsheim | 0,75l | 15,00€ |
|--|-------|--------|

Italien

| | | |
|--|-------|--------|
| 2008 Pinot Grigio IGT, trocken Venezien Cantine La Colombaia Verona | 0,75l | 11,00€ |
|--|-------|--------|

Südafrika

| | | |
|--|-------|-------|
| 2007 Chenin Blanc, Cape Bridge, trocken Origin Western Cape | 0,75l | 9,00€ |
|--|-------|-------|

Rotwein

Pfalz

2007 Dornfelder „finesse“ Qualitätswein, feinherb
Römergut Moll, St. Martin 0,75l 12,00€

Württemberg

2007 Trollinger, Qualitätswein, halbtrocken
Heuchelberg Kellerei Schwaigern 0,75l 11,00€

Ahr

2006 Spätburgunder Schieferley, trocken
Weingut Sonnenberg, Bad Neuenahr 0,75l 21,00€

Spanien

2006 Valdepalacios Tinto
Rioja D.O. Bodegas Leza Gracia, Urunela 0,75l 11,00€

2005 Tempranillo, Campo Lagaza, trocken
Navarra D.O. Bodega Virgen Blanca, Lerin 0,75l 10,00€

Südafrika

2005 Shiraz, Cape Bridge, trocken, würzig
Origin Western Cape 0,75l 14,00€

Australien

2005 Terra Barossa Cuvée, trocken, gehaltvoll
Thorn Clarke, South Australia 0,75l 22,00€

Frankreich

2006 Côte du Rhône AOC „Roulpierre“, trocken
Domaine Santa Duc, Gigondas 0,75l 15,00€

2006 Beaujolais-Villages AOC, trocken
Beaujolais-Villages Cateau des Correux, Leynes 0,75l 14,50€

2008 Merlot, Rafale VdP d´Oc trocken, sanfte Frucht
Roussillon Vignerons Catalan, Perpignan 0,75l 10,00€

2005 Legende R, Barons de Rothschild,
Grand Vin de Bordeaux 0,75l 24,00€

Rosé / Weißherbst

| | | |
|---|-------|--------|
| 2008 Schwarzriesling, Weißherbst QbA halbtrocken Württemberg, Heuchelberg Kellerei, Schwaigern | 0,75l | 10,00€ |
| 2007 Pinotage rose, Cape Bridge, trocken Australien, Origin Western Cape | 0,75l | 10,00€ |

Sekt / Secco / Crémant / Champagner / Cava / Prosecco

| | | |
|---|-------|--------|
| Schloss Weissenstein, trocken, Trier | 0,75l | 10,00€ |
| Schloss Weissenstein, halbtrocken, Trier | 0,75l | 10,00€ |
| Conde Perez, Seco, geeiste Flasche, trocken Spanien Bodega Sant Sadurni D´Anoia Cava | 0,75l | 12,00€ |
| Conde Perez, Seco, geeiste Flasche, halbtrocken Spanien Bodega Sant Sadurni D´Anoia Cava | 0,75l | 12,00€ |
| Champagner Carte Rouge, Brut Grande Reserve Raoul Collet, AY-France | 0,75l | 54,00€ |
| Crémant d´Alsace AC Cave de Truckheim | 0,75l | 31,00€ |
| Rosato Frizzante Ca Vivaci, fruchtig, süffig Italien Venezien Prosecco | 0,75l | 11,00€ |

Bei den Jahrgängen der Weine kann es zu Änderungen kommen. Diesbezüglich bleiben uns Änderungen vorbehalten.

Jugendherberge Möhnesee, Südufer 20, 59519 Möhnesee

www.djh-wl.de/moehnesee

E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de Tel.: 02924 305