



MUTTERTAGS – BUFFET

13.05.2012
ab 12.00 UHR



FRANZÖSISCHER ABEND

17.06.2012
ab 18.00 UHR



Verschiedene Pasteten an Sauce Cumberland
Lachs im Ganzen pochiert mit Sahnemeerrettich
Zwergwels mit Fenchel und Zwiebeln eingelegt
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Remoulade
Krabbencocktail



Großes Salatbuffet



Spargelcremesuppe



Kalbsrücken am Stück gebraten mit Sauce Choron
Gedämpfte Scholle mit Lachsfarce und Bärlauch
Maispoulardenbrust an Tomaten-Basilikumsauce
Frischer Spargel und Gemüsevariationen
Nudeln, Kartoffeln, Reis



Vanille- und Schokoladenmousse

Griesflammerie mit Rhabarberkompott

Frische Erdbeeren und hausgemachtes Vanilleeis



Baguette und Butter

32,00 € p.P.

Quiche Lorraine
Gänseleberpastete
Frische Austern
Salat Niçoise
Flammkuchen



Großes Salatbuffet



Französische Zwiebelsuppe



Rosa gebratene Entenbrust
Roastbeef an Sauce Bearnaise
Filet vom Loup de Mer
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin und Nudeln



Tarte Tatin

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Salat von frischen Früchten mit Grand Marnier mariniert



Französische Käseplatte mit Trauben und Feigensenf



Baguette und Butter

34,00 € p.P.

Außerdem verwöhnen wir Sie von

Mo.-Fr. 11.30-14.00 Uhr

und 18.00-22.00 Uhr

sowie Sa./So. 18.00-22.00 Uhr

mit Spezialitäten aus unserer Küche und Keller.

Weiter bieten wir außerhalb der Karte täglich einen
Business Lunch an.



THEMENBUFFETS 2012

Reservierungen nehmen wir gerne an der
Rezeption entgegen.

Kinder bis 6 Jahre sind kostenlos,
Kinder von 7 bis 12 Jahren zahlen die Hälfte.

Am Ludwigsplatz 5-6 · D-67059 Ludwigshafen
Tel. +49 (0) 621-59870 · info@europa-hotel.com
www.europa-hotel.com

LUDWIGSHAFEN



ITALIENISCHER ABEND MIT MUSIK

26.02.2012
ab 18.00 UHR



SPANISCHER ABEND

18.03.2012
ab 18.00 UHR



OSTERBUFFET

08.04.2012
ab 12.00 UHR

Vitello Tonnato
Antipasti misto
Salat Caprese
Bruschetta
Meeresfrüchte in Pesto
Italienischer Schinken und luftgetrocknete Salami
☞
Minestrone
☞
Salatauswahl
☞
Rotbarbe mit frischen Kräutern
Saltim Bocca alla Romana
Hähnchenbrustroulade mit Pesto gefüllt
Spaghetti aglio e olio
Gemüse der Saison
Gnocchi, Rosmarinkartoffeln
☞
Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeermark
Frischer Obstsalat, hausgemachtes Pistazien- und
Himbeereis
☞
Italienische Käseplatte
☞
Ciabatta, Baguette und Butter

34,00 € p.P.

**Gönnen Sie sich etwas ganz Besonderes
und genießen Sie die Empfehlungen
unseres Küchenchefs. Lassen Sie sich
im stilvollen Ambiente von den raffinierten
Kreationen unseres Gourmet-Teams verwöhnen.
Wir bieten eine große Auswahl an
erlesenen Weinen.**

Oliven und Aioli
Boquerones en vinagre (marinierte Sardellen)
Jamón Serrano
Gambas al ajillo
Pulpo al Andalus (Octopus)
Datteln im Speckmantel
Tortilla española (spanisches Omelett)
Manchego-Käse
☞
Tomatensuppe
☞
Paella
Dorade mit mediterranen Kräutern
Ternasco al horno (Lamm aus dem Ofen)
Zucchini, Auberginen, Paprika
Tagliatelle, gebackene Kartoffeln
☞
Crema catalana, frische Früchte
Eisbombe „Europa“
Spanische Vanillecrème mit Himbeermark
☞
Ciabatta, Baguette und Butter

34,00 € p.P.

Reservierungen nehmen wir gerne an der
Rezeption entgegen.

Kinder bis 6 Jahre sind kostenlos,
Kinder von 7 bis 12 Jahren zahlen die Hälfte.

Mozzarella mit Kirschtomaten und frischem Basilikum
Honigmelone mit Serranoschinken
Rindertafelspitz an Kräutervinaigrette
Tartar vom geräucherten Lachs auf Pumpernickel
Geräucherte Fischvariationen an Sahnemeerrettich
☞
Ofenfrische Lammkeule
Lachsmedaillons an Zitronengrassauce
Roastbeef am Stück gebraten
Frisches Marktgemüse
Kartoffelgratin, Tagliatelle
☞
Salat von frischen Früchten
Frische Crêpes mit hausgemachten Schokoladeneis
Mousse von weißer und dunkler Schokolade
Crème Caramel
☞
Ciabatta, Baguette und Butter

32,00 € p.P.



LUDWIGSHAFEN