

Menüs

2017

(Die genannten Preise haben nur für das Jahr 2017 Gültigkeit!)

Laut unseren Geschäftsbedingungen ist die Reduzierung /Stornierung von Zusatzleistungen, insbesondere Buffets, Menüs und Pausensnacks, nur bis zu 3 Tagen vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei.



Gustav-Stresemann-Institut e.V.
Langer Grabenweg 68, 53175 Bonn
Tel.: 0228 / 8107-0, Fax: 0228 / 8107-198

Frühling

Kartoffelsuppe mit Rauchlachsstreifen
und Kresse

Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
dazu ein Schweinefiletmedaillon und kleine Kartoffeln

Panna Cotta mit Rhabarber
und Erdbeeren

Preis auf Anfrage

Sommer

„Gaspacho“ Gekühlte spanische
Gemüsesuppe

Argentinisches Rumpsteak mit einer Ofenkartoffel
und Schnittlauchquark, dazu ein kleiner Salat

Joghurtmousse mit Beerengrütze

32,10 EUR

Herbst

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen
und Kürbiskernöl

Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Zimtparfait mit Schattenmorellen

Preis auf Anfrage

Winter

Feldsalat mit Dijon-Senfdressing,
Speck und Croutons

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Pfifferlingen,
dazu Rosenkohl und Knöpfe

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

26,90 EUR

Rheinland

Kleine Reibekuchen mit Lachs, Schmand
und Salatboquett

Rinderroulade „Hausfrauenart“ mit Speck, Senf und Gurke,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree

Grießflammerie mit Orangensauce

26,20 EUR

Klassiker

Buffelmozzarella mit Tomatenscheiben
und Rucolapesto

Paniertes Kalbschnitzel mit Champignonrahmsauce,
dazu Bohnenbündchen und Pommes frites

„Creme Brulee“
Gebratene Vanillecreme

29,70 EUR

Vegan

Süßkartoffel-Kokossuppe
mit Koriander

Bulgur-Auberginen mit Tomatensauce
dazu Vollkornreis

Bananen-Pancakes mit Ahornsirup

22,00 EUR

Nachhaltig

Gebratenes Saisongemüse
mit Sonnenblumenkernen
und Nusschinken aus deutschen Landen

MSC Seelachsfilet in Mosel-Rieslingsauce,
dazu Bio-Blattspinat und Bratkartoffeln
direkt vom Erzeuger

Gebackene Apfelringe mit Bio-Schlagsahne

28,40 EUR