

# Menüs

## 2019

(Die genannten Preise haben nur für das Jahr 2019 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