

# Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant  
Speckmannstr. 58  
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720  
Fax: 04208 – 917266

Internet: [www.grasberger-hof.de](http://www.grasberger-hof.de)  
Email: [kontakt@grasberger-hof.de](mailto:kontakt@grasberger-hof.de)

**Gepflegte Gastronomie  
am Rande des Teufelsmoors**

## Unser aktuelles Bankett Arrangement Elegant - Variante I

### Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

zum **Empfang**: Sekt "trocken", dazu Orangensaft  
und Sektkocktails verschiedenster Art

zum **Menü**: Grasberger Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

Geräucherter **W**ildlachs auf Blinis, Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Gebratene **B**arbarie - Entenbrust und **R**inderfilet "rosa" gebraten,  
dazu frische Champignons, Pfifferlinge, gefüllter Pfirsich, Grilltomate,  
Honig - Soja - Sauce, Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Rotkohl,  
Gemüse der Saison, (Spargel, Kohlrabi, Wurzeln, Broccoli, Blumenkohl)  
Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln, grüner Salat mit Dressing

\*\*\*\*\*

Frische **E**rdbeeren mit grünem Pfeffer,  
dazu **M**arzipaneis und Sahnehäubchen

zum **Tischwein**: Italien  
Pinot Grigio, trocken

Chile  
Cabernet Sauvignon, trocken

zum **Digestif**: Tasse **K**affee mit **F**ernet, Jubiläums **A**kvavit und **W**illiams Birne

zum **Erquicken**: **G**etränke nach Wahl

# Hotel Grasberger Hof

Hotel & Restaurant  
Speckmannstr. 58  
D 28879 Grasberg



Tel.: 04208 – 91720  
Fax: 04208 – 917266

Internet: [www.grasberger-hof.de](http://www.grasberger-hof.de)  
Email: [kontakt@grasberger-hof.de](mailto:kontakt@grasberger-hof.de)

**Gepflegte Gastronomie  
am Rande des Teufelsmoors**

## Unser aktuelles Bankett Arrangement Elegant - Variante I

### Ihre Investition in einen unvergesslichen Tag

zum **Nachtessen:** Rustikales **B**uffet nach Art des Hauses

Warme Speisen:

Verschiedene Braten, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,  
Chickies, Chicken-Wings mit Chillisauce,  
Callamares mit Knoblauchsauce

Kalte Speisen:

Gemischter Brotkorb, Butter, Hackepeter,  
verschiedene hausgemachte Salate, Frikadellen,  
gefüllte Eier und Schinkenröllchen, verschiedene Saucen,  
Honigmelone mit Katenrauchschinken, eingelegte Fische,  
gemischte Fischplatte von geräuchertem Fisch, Lachs,  
Heilbutt, Shrimps, Sahne-Meerrettich Würztunke und Aal,  
Variationen von Käse, Tomaten, Mozzarella mit Basilikum

Dessert:

Schale mit frischen Obst, Rote Grütze mit Vanillesauce und  
verschiedenen Dessertsorten, Torte, Kaffee und Tee

zum **Preis:** 88,00 **E**uro