

## Bankett im Hotel Sinsheim

### Vorspeisen

Auberginen Röllchen / Burrata-Caprese Tomaten Basilikum / Zucchini in der Parmesanpanade mit Rucola / Portobello-Pilze gefüllt mit Ziegenkäse und Pinienkerne	€ 18,00 inkl. MwSt.
Oktopus Carpaccio Lime-Chili Marinade / Sashimi Thunfisch Tatar auf Wakame-Algen-Salat und Wasabi-Mayonnaise / Gebratene Gambas mit Knoblauch-Kräuter Crostini	€ 27,00 inkl. MwSt.
Gratinierte Jacobs Muscheln und Gambas auf Salat Julienne mit Olivenöl-Crostini	€ 25,00 inkl. MwSt.
Gebratener Oktopus auf Auberginen Mousse / Sashimi Thunfisch Würfel im Sesam Mantel mit Ingwer-Süßkartoffel-Mousse / Gambas in der Panko-Kokos-Panade und Lime-Teriyaki Sauce / Grüncurry Gemüsesticks	€ 28,00 inkl. MwSt.
Vitello tonnato mit Kapernäpfel / Ziegenkäsetaler im Pancetta Mantel mit Datteln / Gebratenes Lammfilet in Thymian-Parmesankruste auf Kichererbsenhummus	€ 25,00 inkl. MwSt.
Rindercarpaccio mit Rucola und Grana Pandano / San Daniele Schinken mit Honigmelone / Büffel-Burrata mit Tomaten Carpaccio und Basilikum-Pinienkerne-Pesto	€ 21,50 inkl. MwSt.

### Suppen

Klare Rinderconsommé mit Grießnockerln und Gemüse Julienne	€ 9,00 inkl. MwSt.
Kartoffel-Karotten-Ingwer Cremesuppe mit Kokosschaum und Grüncurry-Gemüsesticks	€ 10,00 inkl. MwSt.
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum und Parmesancroutons	€ 10,00 inkl. MwSt.
Hühnerbouillon mit Kräuterflädle und Gemüse Julienne	€ 8,60 inkl. MwSt.
Kanadische Hummersuppe mit Hummerfleischeinlage	€ 13,50 inkl. MwSt.
Spargelvelouté mit Spargeleinlage und Bärlauchschaum ( <i>saisonal</i> )	€ 11,00 inkl. MwSt.

### Hauptgänge

Kross gebratenes Zanderfilet an Kräuter Nolly Prat Sauce / Spargel mit Limonen-Hollandaise / Galatina Kartoffeln	€ 37,50 inkl. MwSt.
Seeteufelmedaillons und wilde Riesengarnelen an Sauce Trapanese / Mangold Gemüse / Spaghettinest	€ 51,00 inkl. MwSt.
Schottisches Lachsfilet an Pistazienkruste / Grüner Spargel mit Limonen-Hollandaise / Galatina Kartoffeln	€ 37,50 inkl. MwSt.
Chateaubriand mit karamellisierten Schalotten mit Sauce Bénaise / Prinzessbohnen im Pancetta Mantel / Risolée kartoffeln	€ 49,00 inkl. MwSt.
Kalbsfilet an Madeira Jus / sautierte Shiitake-Pilze / Spargel mit Kräuter-Hollandaise / Galatina Kartoffeln	€ 45,50 inkl. MwSt.



## Bankett im Hotel Sinsheim am Technik Museum

US Flanksteak mit Pecorinokäseschaum / Mediterranes Gemüse / Drillinge-Chili-Kartoffeln

€ 42,00 inkl. MwSt.

Surf & Turf:

Angus Rinderfilet mit wilden Riesengarnelen / Drillinge Röstkartoffeln / Rucola-Radicchiosalatbouquet

€ 50,00 inkl. MwSt.

Roastbeefsteak an Madagaskar-grüne-Pfeffer-sauce / sautiertes mediterranes Gemüse / Drillinge Rosmarinkartoffeln

€ 38,50 inkl. MwSt.

Kalbsrückensteak an Pfifferling Sauce / Kräuterkartoffelkroketten / buntes Gemüse

€ 39,50 inkl. MwSt.

Magalica Schweinefiletmedaillons an Pfifferlinge à creme / Spätzle / buntes Gemüse

€ 27,00 inkl. MwSt.

### Dessert

Trilogie: Schokoladensoufflé / Bailey's Eiscreme / Schokoladenmousse

€ 13,50 inkl. MwSt.

Crème Caramel / Waldbeeren / Krokantnüsse

€ 11,00 inkl. MwSt.

Frischer Obstsalat / Zitronensorbet / Aprikosensorbet

€ 11,00 inkl. MwSt.

### Buffets

#### Buffet I

Feines Salatbuffet mit Rohkost und zweierlei Dressings  
Baguette Rustico

\*\*\*

Mini Putenroulade mit Spinat-Käse-Füllung dazu Kräuterrahmsauce

Schweinefiletmedaillon an Café de Paris Sauce

Zanderfilet an Noilly Prat Velouté

#### Dazu servieren wir:

Spätzle, frisches Marktgemüse der Saison und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Crème brûlée

Schokoladenmousse

Panna Cotta mit Waldbeeren

€ 56,00 p. P.

#### Buffet II

Kartoffelcremesuppe mit Croûtons vom Sauerteigbrot und Kresse

\*\*\*

Maishähnchenbrust gefüllt mit Pecorino Käse Spianata Romana

Roastbeefsteak an karamellisierten Charlotten

Lachsfilet mediterran und Trapanese Sauce

#### Dazu servieren wir:

Frisches Marktgemüse, Drillinge Röstkartoffeln und Kräutertagliatelle

\*\*\*

Mokkatiramisu

Vanilleeiscreme mit Waldbeeren

€ 52,50 pro P.

Ihre Ansprechpartner vom Team Hotel Sinsheim am Technik Museum:

Marina da Silva  
+49 7261 4064-28  
[bankett@hotel-sinsheim.de](mailto:bankett@hotel-sinsheim.de)

Caroline McCrory  
+49 7261 9299-49  
[bankett@hotel-sinsheim.de](mailto:bankett@hotel-sinsheim.de)

Besuchen Sie uns auch unter:

[eventmuseum.de](http://eventmuseum.de)  
[hotel-sinsheim.de](http://hotel-sinsheim.de)



### Buffet III

Blatt- und Rohkostsalat mit zweierlei Dressing  
Vitello Tonnato  
Lachscarpaccio  
Zucchinirollchen mit Rucola und Büffelmozzarella

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet & Gambas  
Rinderfiletmedaillons an Pfefferrahmsauce  
Schweinemedallions an Champignonrahmsauce  
Penne Salsa Funghi

#### Dazu servieren wir Ihnen:

Pommes, Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

\*\*\*

Überraschungsdessert nach Art des Hauses

€ 77,50 p. P.

### Buffet IV

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate an zweierlei Dressings mit Baguette

\*\*\*

Spießbraten mit Senfkruste  
Putensteak vom Grill mit gebratenen Kräuterchampignons  
Gebratenes Zanderfilet

#### Dazu servieren wir Ihnen:

Frisches Marktgemüse, Röstkartoffeln, Spätzle und Reis

\*\*\*

Waldbeeren Romanow mit Vanilleeiscreme  
Mocca Tiramisu  
Salat von frischen Früchten

€ 45,50 p. P.

### Buffet V

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate an zweierlei Dressings mit Baguette

Rucola mit gebratenen Champignons und Bacon

\*\*\*

Rinderhüftsteak an Schalottensauce  
Schweinefiletmedaillon an Pfifferlingen à la creme  
Pochiertes Lachsfilet an Sauce Nantua  
Garnelenspieß vom Grill

#### Dazu servieren wir:

Frisches Marktgemüse, Safranreis, Spätzle, Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Apfelbeignets mit Vanillesauce  
Mousse au chocolate  
Eiscremevariation

€ 52,50 p. P.



## Bankett im Hotel Sinsheim am Technik Museum

### Menüs

#### 4-Gang-Menü (Fleisch)

Antipasti di Carne  
Vitello Tonnato / Tomatenbruschetta / Ziegenkäsetaler / Lammfilet mit Hummus

\*\*\*

Fagottini  
Trüffel-Käse-Füllung / Parmesan-Schaum

\*\*\*

Angus Rinderfilet  
Café de Paris-Sauce/ Prinzessbohnen im Speckmantel / Drillinge Röstkartoffeln

\*\*\*

Pistazien-Creme-Brûlée / Schokoladen Profiterol / Vanilleeis mit Beeren

€ 66,50 p. P.

#### 4-Gang-Menü (Fisch)

Antipasti di Pesce  
Pulpo/ Avocadosalsa / Thunfischtartar / Wasabi-Mayonnaise / Gambas / Wakame-  
Algensalat / Jakobsmuschel / Mangosalsa

\*\*\*

Strozzapretti  
Frutti di Mare

\*\*\*

Triologie vom Grill  
Seeteufel / Wolfsbarsch / Riesengarnele / Chili-Mangold / Risolee Kartoffeln

\*\*\*

Pistazien-Creme-Brûlée / Schokoladen Profiterol / Vanilleeis mit Beeren

€ 72,50 p. P.

