

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

***Herzlich Willkommen  
Im alfa-hotel und Restaurant „le jardin“ in St. Ingbert***

*Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere aktuellen Vorschläge zu  
Menüs und Büffets für Ihre Veranstaltung.*

*Die einzelnen Gänge bei den Büffetvorschlägen sind austauschbar.  
Unser Küchenchef stellt Ihnen aber auch gerne ein individuelles  
Menü, oder Büffet, ganz auf Ihre Wünsche und die Ihrer Gäste  
abgestimmt, zusammen.*

*Wir würden uns freuen Ihre Feierlichkeit in unserem Hause  
ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen natürlich jederzeit für weitere  
Fragen und Wünsche zur Verfügung.*

*Ihr alfa-hotel Team*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

*Suppen*

*Spargelcremesuppe(G)  
saisonal  
4,50 €/ Person*

*Kürbis- Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen(G/H)  
saisonal  
5,00 €/ Person*

*Klares Gemüsesüppchen mit gekochtem Wachtelei(I/C)  
5,50 €/ Person*

*Kartoffel-Lauchcremesüppchen mit Morchelscheiben(G)  
5,00 €/ Person*

*Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Garnelenspieß(G/B)  
6,00 €/ Person*

*Steinpilzcremesuppe(G)  
saisonal  
6,00 €/ Person*

*Cremige Fischsuppe mit Muscheln und Gemüsejulienne(A/B/D/G/M/I)  
6,20 €/ Person*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

*Vorspeisen*

*Hausgebeizter Ikarimilachs auf Kartoffelrösti  
und Honig-Dill-Senfsoße (C/G/J/D)  
6,50 €*

*Feldsalat an lauwarmen Kartoffeldressing  
mit gebratenen Wachtelbrüstchen (je nach Saison) (I/3)  
8,80 €*

*Hirschcarpaccio mit Preiselbeervinaigrette und Parmesanspalten (G)  
7,90 €*

*Variation von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen  
im Strudelteig an Wirsinggemüse und Noilly-Prat-Soße (A/B/C/M//3)  
10,20 €*

*Seeteufelravioli auf Blattspinat an Champagnerschaum (D/G/A/C)  
10,50*

*Kleines Steinbuttfilet auf asiatischem Gemüse (F/D/G)  
12,30 €*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

*Hauptgänge*

*Gebratene Lachsschnitte auf Lauch- Tomatenragout  
mit Pommes nature (D)  
16,20 €/ Person*

*Rosa gebratene Lammhüfte an Sauce provencale  
mit feinen Keniabohnen und Rosmarinkartoffeln (1/3)  
16,40 €/ Person*

*Gebratenes Wolfbarschfilet an mediterranem Gemüse mit  
hausgemachten Tagliatelle (A/D)  
17,50 €/ Person*

*Seeteufelmedaillons auf Blattspinat mit Parmesanrisotto (D/G)  
18,50 €/ Person*

*Dreierlei Filet an Morchelrahmsauce mit Gemüse der Saison und  
Pommes grenailles (G/I)  
19,80 €/ Person*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

*Tranche vom Kalbsrücken unter der Senfkruste mit Rahmgemüse und  
Pommes maccaire (J/HI/I/A/G/3)  
20,30 €/ Person*

*Gefüllte Perlhuhnbrust auf sautierten Waldpilzen  
und Basilikumnudeln (G/C/I/3)  
22,40 €/ Person*

*Medaillon vom Hirschrücken unter einer Waldpilzkruste und  
Birnenkartoffeln (A/C/I//3)  
24,40 €/ Person*

*Kalbsfilet im Seranomantel mit Parmesanhaube und Gemüse der  
Saison dazu Nusskartoffeln (G/H/I)  
25,60 €/ Person*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

**Desserts**

*Desservariation (G/A/C/F/H/L/M)  
9,00 €/ Person*

*Zweierlei Mousse au chocolate auf Vanillespiegel (G/C)  
5,90 €/ Person*

*Amarettiniparfait auf Gewürz- Orangen- Carpaccio (C/G)  
8,40 €/ Person*

*Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (C/G)  
5,90 €/ Person*

*Crème Brûlée (G/C)  
5,00 €/ Person*

*Tiramisu mit Vanillesauce (G/C)  
6,30 €/ Person*

*Zitronentartelletes mit mariniertem Beerencocktail (G/C/A)  
6,40 €/ Person*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

**Büffetvorschläge**

Vorschlag I

*Rosa gebratenes Roastbeef  
Gegrillte Hähnchenunterkeule  
Räucherfischvariation (D)  
Melonenbällchen mit Serranoschinken (1,3,4,6)  
Salatbüffet ca. 5 Sorten  
Brot und Butter (A/G)*

\*\*\*

*Schweinefilet in Champignonrahmsauce und Spätzle (A/C/1/3)  
Lachsschnitte auf Lauchgemüse mit Reis (D)  
Gemischtes Gemüse (I)*

\*\*\*

*Obstsalat  
Sorbet  
Mousse au chocolate (G/C)*

*30,00 €/ Person*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

*Vorschlag II*

*Schweinefiletcanapes (1/3)  
Rindercarpaccio (G)  
Marinierte Hackbällchen (A/C/I/J)  
Räucherfischvariation (D)  
Melonenbällchen mit Serranoschinken (1/3/4/6)  
Salatbuffet ca. 5 Sorten  
Brot & Butter (A/G)*

*\*\*\**

*Kalbsnuss in Champignonrahmsauce mit Nudeln (A/C/G/3)  
Viktoriabarschfilet auf Zucchini- Paprika- Gemüse mit kleinen  
Kartoffeln  
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Gemüse der Saison*

*\*\*\**

*Vanillemousse  
Tiramisu  
Kleine Schokoladenkuchen mit Vanillesauce*

*38,00 €/ Person*



*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

*Vorschlag III*

*Marinierter Zander (D)  
Garnelenturm (B)  
Tomate- Mozzarella (G)  
Vitello Tonnato (D)  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Antipasti  
Rindercarpaccio (G)  
Salat ca. 5 Sorten  
Brot & Butter (A/G)*

*\*\*\**

*Kleines Rinderfilet auf Bohnengemüse mit Pommes grenailles (G/1/3)  
Loup de Mer auf mediterranem Gemüse mit hausgemachten Nudeln  
(A/C/D/1/3/7)  
Geschnetzeltes vom Kalb „Züricher Art“ mit Reis (G)*

*\*\*\**

*Variation von gefüllten Windbeutel (C/G/A)  
Kleine Crème Brûlée (A/C/G)  
Sorbet  
Panna Cotta (G)  
Käseauswahl (G)*

*45,00 €/ Person*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

*Vorschlag IV*

*Canapes von der Wachtelbrust (1/3)  
Pochierter Salm im Ganzen (D)  
Krabbencocktail mit Avocado (B/C/J/I/3)  
Lauwarme Riesengarnelen „provencale“ (B/I)  
Hirschcarpaccio (oder Rindercarpaccio) (G/I)  
Getrüffelte Geflügelterrinen (G/I)  
Melonenbällchen mit Serranoschinken (3/4/6/I/9)  
Blattsalatvariation  
Rohkostsalate  
Brot & Butter (A/G)*

*\*\*\**

*Kleines Kalbsfilet auf Gemüse der Saison mit Morchelrahmsauce  
und Pommes grenailles (G)  
Seeteufelmedaillons auf Lauch- Tomatengemüse  
mit zweierlei Tagliatelle (A/C/D)  
Rosa gebratene Lammhüfte auf Ratatouille und Pommes gratin (G)*

*\*\*\**

*Früchte Tiramisu im Glas (A/G)  
Kleine Zitronentartelletes (A/C/G)  
Vanillemousse im Schokoladenkörbchen (C/G/E/H)  
Sorbet  
Kleine Schokoladen Crème Brûlée (A/C/G)  
Käseauswahl (G)*

*60,00 €/ Person*

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

## *Getränkepreise*

### **Crémant und Champagner**

<i>Crémant Bouvet Ladubay(L)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Crémant Bouvet Ladubay(L)</i>	<i>0,7l</i>	<i>29,50 €</i>
<i>Sekt rosé de Blanc et Noir, brut</i>		
<i>Weingut Petgen Dahm</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Sekt rosé de Blanc Noir, brut</i>		
<i>Weingut Petgen Dahm</i>	<i>0,7l</i>	<i>27,00 €</i>

*Unsere Weinkarte können Sie auch im Internet unter [www.alfa-hotel.de](http://www.alfa-hotel.de) oder in unserem Restaurant einsehen.*

*Selbstverständlich ist es auch möglich, dass Sie Ihre Weine selbst mitbringen, hierbei berechnen wir ein Korkgeld von 12,50 €/geöffnete Flasche.*

### **Alkoholfreie Getränke**

<i>Coca-Cola (1,2,3)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Fanta (2,6,7)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Säfte und Saftschorlen</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Bitter Lemon (5,6,7), Tonic Water (5)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,2l</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Gerolsteiner</i>	<i>0,7l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>GMQ</i>	<i>0,7l</i>	<i>5,00 €</i>

### **Bier**

<i>Karlsberg Ur-Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Gründels alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Franziskaner Weizenbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Franziskaner alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,80 €</i>

### **Warme Getränke**

<i>Tasse Kaffee (1)</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Tasse Tee (1)</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Espresso (1)</i>		<i>2,20 €</i>
<i>Milchkaffee (G/1)</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Latte Macchiato (G/1)</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Kanne Kaffee (8Tassen) (1)</i>		<i>12,50 €</i>

*alfa hotel  
&  
Restaurant  
le jardin*

---

*Sandra Becker, Zum Ensheimer Gelösch 2, 66386 St. Ingbert/Sengscheid, Telefon (06894)9850*

**Digestifs**

<i>Malteser, Linie</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Eau de Vie (Williams, Mirabelle, usw.)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Hennessy</i>	<i>2cl</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2cl</i>	<i>5,20 €</i>

**Kaffeegedeck**

*Möchten Sie zum Kaffee Ihren Kuchen selbst mitbringen berechnen wir einen Gedeckpreis von 4,50 €/Person, wobei Ihre Gäste so viel Kaffee trinken können wie sie möchten.*

**Canapés**

*Für Ihren Sektempfang bieten wir Ihnen gerne Canapés an. Hier eine kleine Auswahl.*

<i>Räucherlachs (D)</i>	<i>3,00 €/Stück</i>
<i>Räucherforelle (D)</i>	<i>2,70 €/Stück</i>
<i>Geräucherter Heilbutt (D)</i>	<i>3,10 €/Stück</i>
<i>Parmaschinken</i>	<i>2,90 €/Stück</i>
<i>Italienische Salami</i>	<i>2,70 €/Stück</i>
<i>Frischkäse (G)</i>	<i>2,20 €/Stück</i>
<i>Quiche Lorraine (warm) (A/C/G/I/2,4,6)</i>	<i>2,00 €/Stück</i>
<i>Vegetarischer Lauchkuchen (warm) (A/C/G)</i>	<i>2,00 €/Stück</i>

**Zuschlag**

*Einen Aufschlag berechnen wir bei einer Feier von mehr als 8 Stunden mit 2,00 €/angefangene Stunde (ab Beginn der neunten Stunde)/reserviertem Gast.*

**Zusatzstoffe:**

*(1) Koffein, (2) Farbstoff, (3) Konservierungsstoff/Benzol, (4) Süßstoff, (5) Chinin, (6) Ascorbinsäure, (7) Antioxidationsmittel*

**Allergene**

*A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F= Soja, G=Milch/Lactose  
H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeldioxid/Sulfite,  
M=Weichtiere*