

*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
5,50 €/ Person*

*Kürbis- Ingwersuppe mit gerösteten Kürbiskernen(G/H)
saisonal
6,00 €/ Person*

*Klares Gemüsesüppchen mit gekochtem Wachtelei(I/C)
6,50 €/ Person*

*Kartoffel-Lauchcremesüppchen mit Morchelscheiben(G)
6,00 €/ Person*

*Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Garnelenspieß(G/B)
7,00 €/ Person*

*Steinpilzcremesuppe(G)
saisonal
7,00 €/ Person*

*Cremige Fischsuppe mit Muscheln und Gemüsejulienne(A/B/D/G/M/I)
7,20 €/ 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)
7,50 €*

*Feldsalat an lauwarmen Kartoffeldressing
mit gebratenen Wachtelbrüstchen (je nach Saison) (I/3)
9,80 €*

*Hirschcarpaccio mit Preiselbeervinaigrette und Parmesanspalten (G)
8,90 €*

*Variation von Jakobsmuscheln und Riesengarnelen
im Strudelteig an Wirsinggemüse und Noilly-Prat-Soße (A/B/C/M//3)
11,20 €*

*Seeteufelravioli auf Blattspinat an Champagnerschaum (D/G/A/C)
11,50*

*Kleines Steinbuttfilet auf asiatischem Gemüse (F/D/G)
13,30 €*

*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)
17,20 €/ Person*

*Rosa gebratene Lammhüfte an Sauce provencale
mit feinen Keniabohnen und Rosmarinkartoffeln (1/3)
17,40 €/ Person*

*Gebratenes Wolfbarschfilet an mediterranem Gemüse mit
hausgemachten Tagliatelle (A/D)
18,50 €/ Person*

*Seeteufelmedaillons auf Blattspinat mit Parmesanrisotto (D/G)
19,50 €/ Person*

*Dreierlei Filet an Morchelrahmsauce mit Gemüse der Saison und
Pommes grenailles (G/I)
20,80 €/ 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)
21,30 €/ Person*

*Gefüllte Perlhuhnbrust auf sautierten Waldpilzen
und Basilikumnudeln (G/C/I/3)
23,40 €/ Person*

*Medaillon vom Hirschrücken unter einer Waldpilzkruste und
Birnenkartoffeln (A/C/I//3)
25,40 €/ Person*

*Kalbsfilet im Seranomantel mit Parmesanhaube und Gemüse der
Saison dazu Nusskartoffeln (G/H/I)
26,60 €/ 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)
6,90 €/ Person*

*Amarettiniparfait auf Gewürz- Orangen- Carpaccio (C/G)
9,40 €/ Person*

*Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (C/G)
6,90 €/ Person*

*Crème Brûlée (G/C)
6,00 €/ Person*

*Tiramisu mit Vanillesauce (G/C)
7,30 €/ Person*

*Zitronentartelletes mit mariniertem Beerencocktail (G/C/A)
7,40 €/ 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)*

33,00 €/ 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*

42,00 €/ 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)*

49,50 €/ 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 Geflügelterriner (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)*

66,00 €/ 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>6,00 €</i>
<i>Crémant Bouvet Ladubay(L)</i>	<i>0,7l</i>	<i>32,00 €</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 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>2,50 €</i>
<i>Fanta (2,6,7)</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Säfte und Saftschorlen</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50 €</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>Taunusquelle</i>	<i>0,7l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Adelholzner</i>	<i>0,7l</i>	<i>5,00 €</i>

Bier

<i>Karlsberg Ur-Pils</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Gründels alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Franziskaner Weizenbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Franziskaner alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,00 €</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>3,00 €</i>
<i>Latte Macchiato (G/1)</i>	<i>3,00 €</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>3,30 €/Stück</i>
<i>Räucherforelle (D)</i>	<i>3,00 €/Stück</i>
<i>Geräucherter Heilbutt (D)</i>	<i>3,40 €/Stück</i>
<i>Parmaschinken</i>	<i>3,20 €/Stück</i>
<i>Italienische Salami</i>	<i>3,00 €/Stück</i>
<i>Frischkäse (G)</i>	<i>2,50 €/Stück</i>
<i>Quiche Lorraine (warm) (A/C/G/I/2,4,6)</i>	<i>2,20 €/Stück</i>
<i>Vegetarischer Lauchkuchen (warm) (A/C/G)</i>	<i>2,20 €/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*