



# *Menü & Buffetvorschläge*

## *Für Ihre Veranstaltung in unserem Haus*

Alle in dieser Mappe aufgeführte Menüs und Buffets sollen Ihnen als Vorschläge dienen.

Diese sind selbstverständlich individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen änderbar.

Das kann in einzelnen Fällen eine Preiskorrektur nach sich ziehen.

Panorama Hotel Aufm Kamp

Selbecker Stieg 26      58091 Hagen

Tel: 02331/77247

Fax: 02331/970136

[www.hotel-aufm-kamp.de](http://www.hotel-aufm-kamp.de)

[info@hotel-aufm-kamp.de](mailto:info@hotel-aufm-kamp.de)



*Sehr geehrte Gäste unseres Hauses !*

*Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus und das damit verbundene Vertrauen zu uns als Festprofis.*

*Sei es nun eine Feier im privaten Rahmen wie Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Kommunion oder Konfirmation oder Sie möchten mit Ihren Geschäftspartnern eine Neueröffnung, ein Firmenjubiläum oder mit Ihren Mitarbeitern eine Weihnachtsfeier genießen.*

*Herzlich und fachkundig beraten und unterstützen wir sie  
rund um Ihre Veranstaltung.*

*Ihr Gastgeber  
und das Team vom Hotel „Auf'm Kamp“*

*Ansprechpartner für Sie sind:*

*Matthias Werthmann    Restaurantleiter*

*Steffen Schulthoff    Bankett- & Veranstaltungsservice*



## Menu 1

*Tomatencrèmesuppe mit Crôutons*



*Medaillons von der Schweinelende  
mit frischen Champignons in Rahm  
Gemüse der Saison und hausgemachten Spätzle*



*Kaiserschmarren mit Rosinen und Nüssen an Vanillesauce*

*€ 25,50 pro Person*

## Menu 2

*Marinierte Cocktailtomaten in Limetten-Ingwer-Dressing*



*Kalbsrückensteak in Speck-Salbei-Sauce,  
dazu Gemüse vom Markt und Macaire-Kartoffeln*



*Marmoriertes Kirschparfait mit Obstler*

*€ 31,00 pro Person*



### Menu 3

*Broccolirahmsuppe mit Mandeln*



*Steak vom Rinderfilet mit Cafe de Paris-Butter, gratiniert,  
dazu Bohnenröllchen und Herzogin-Kartoffeln*



*Mousse au chocolat mit exotischen Früchten*

*€ 32,50 pro Person*

### Menu 4

*Kartoffelsuppe mit Speckstreifen*



*Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, an Orangensauce  
mit Mandelbroccoli und Schupfnudeln*



*Crêpe gefüllt mit geschmorten Äpfeln und Zimtsahne*

*€ 32,00 pro Person*



## Menu 5

*Zucchini-suppe mit Grissini*



*Neuseeland Lammrücken in Thymiansauce  
mit Ratatouille und Rahmkartoffeln*



*Latte-Macciato-Parfait mit Amarettosahne*

*€ 32,00 pro Person*

## Menu 6

*Geflügelconsommé mit Käsenocken*



*Norweger Lachsfilet an Limettensauce  
auf Blattspinat mit Butternudeln*



*Crème Brûlée mit Fruchtspieß*

*€ 29,50 pro Person*



## Menu 7

*Rote Paprikasuppe mit Chorizo*



*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet,  
mit Limonenschaum und Farfalle*



*Cappuccino Mousse*

*€ 31,50 pro Person*

## Menu 8

*Pfifferlingcrèmesuppe mit Kräutern*



*Hirschbraten in Wacholdersauce  
mit einer Preiselbeerbirne  
Serviettenknödel und Rosenkohl*



*Topfenstrudel gefüllt mit Quark und Rosinen*

*€ 33,00 pro Person*



## Menu 9

*Italienische Minestrone mit Pesto*



*Piccata Milanese  
Kalbschnitzel in Käse-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti*



*Tiramisu*

*€ 29,00 pro Person*

## Menu 10

*Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing*



*Lauchcrèmesuppe mit Kartoffelnocken*



*Ravioli gefüllt mit Schafskäse in Kräutersauce*



*Passionsfruchtsorbet mit Lycheesauce*

*€ 29,00 pro Person*



## Menu 11

*Knackiger Blattsalat mit Apfelchutney  
und Kräuterhähnchen*



*Fenchelrahmsuppe mit Lachsklößchen*



*Schweinelende, am Stück gebraten,  
auf Sauce Béarnaise und Sauce Choron  
mit frischem Gemüse umlegt sowie  
hausgemachten Spätzle und Kartoffelkroketten*



*Mandel-Panna-Cotta*

*€ 39,00 pro Person*



## Menu 12

*Gambas auf Linguini  
mit Spinatschaumsauce*



*Steinpilzsuppe  
mit Balsamico*



*Geschmorte Lammkeule in Tomaten-Thymian-Jus  
Zucchini-Paprika-Gemüse und Röstkartoffeln*



*Birnenkompott mit Zimteis*

*€ 41,00 pro Person*



## Menu 13

*Saisonale Salatauswahl an Orangenvinaigrette  
mit gerösteten Pinienkernen  
und rosa gebratenen Entenbruststreifen*



*Essenz von der Strauchtomate mit Pistazienklößchen*



*Lachsforellenfilet an Safransauce  
mit Broccoli und Butternudeln*



*Mascarponecrème mit Waldbeerenconfit*

*€ 42,00 pro Person*



## Menu 14

*Fischvariation an Hummerbuttersauce  
mit Zuckerschoten und schwarzen Nudeln*



*Samtsuppe von Gartenkräutern  
mit Grießnockerln*



*Perlhuhnbrust im Parmaschinken-Kräuter-Mantel  
mit Strauchtomatenkompott und Polentaecken*



*Grießflammerie auf Pfirsich-Erdbeer-Sauce*

*€ 43,00 pro Person*



*Zu allen nun folgenden Buffets ist eine*  
***„Getränkepauschale“***

*Folgende Getränke sind in unserer Pauschale enthalten:*

*Alkoholfreie Getränke*

- *Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle*

*Biere*

- *Veltins Pils vom Fass, Frankenheim Alt vom Fass, Alster, Radler, Krefelder*

*Weine*

- *ein trockener Weißwein*
- *ein halbtrockener Weißherbst*
- *ein trockener Rotwein*

*Kaffee*

- *Tasse Kaffee,*
- *Kaffeespezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Milchkaffee*

***Die Getränkepauschale beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl und endet nach 7 Stunden.***

***Natürlich ist unsere Getränkepauschale wie folgt erweiterbar:***

- *Sekttempfang (Sekt, Sekt mit Orangensaft, Orangensaft) € 5,00 pro Person*
- *Zwei Spirituosen zur Wahl – je nach Auswahl € 2,50 - € 5,00 pro Person*
- *Verlängerungsstunde der Getränkepauschale € 4,00 pro Person*

**Getränkepauschale  
€ 28,50 pro Person**

## *Buffet I*

*Broccolicrèmesuppe mit Mandeln*



*Anti Pasti Mix*

*Roastbeef, rosa gebraten, mit Bohnen und Senf*

*Räucherlachs an Dillsauce*

*Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen*

*Putenbrust in Curry*

*Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings*

*Karottensalat und Gurkensalat*



*Schweinesteaks mit Champignonrahmsauce*

*Gemüse der Saison*

*Reis und Butternudeln*



*Mousse au chocolat*

*Himbeercrème*

*Bunter exotischer Obstkorb*

*Auswahl von französischem Weichkäse*

*Brot, Baguette und Butter*

**€ 24,50 pro Person  
ab 20 Personen**



## *Buffet II*

*Kressecrèmesuppe*



*Auswahl von Pasteten mit Cassissauce  
Marinierter Braten mit Sauce Remoulade  
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Shrimpsalat, Gurkensalat und Krautsalat  
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Baguette und Butter*



*Rotbarschfilet in Tomatensauce  
Putenragout in Curryrahm  
Gemüse vom Markt und Reis*



*Griessflammerie mit Fruchtsaucen  
Cappuccinomousse*

***€ 26,50 pro Person  
ab 20 Personen***



## *Buffet III*

*Kartoffelrahmsuppe*



*Matjesfilet mit Äpfeln und Zwiebeln  
Räucherfische mit Honig-Senfsauce  
Schlachtplatte mit Gewürzgurken  
Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch  
Bauernbrot, rustikales Baguette und Butter*



*Karottensalat, Gurkensalat und Weißkrautsalat  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings*



*Schweinekeule in der Kruste gebacken  
mit einer kräftigen Jus  
Semmelknödel, Spätzle und Rahmsauerkraut*



*Bayrische Creme  
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

**€ 24,50 pro Person  
ab 20 Personen**



## *Buffet IV*

*Tomatencrèmesuppe*



*Lachscanapées mit Dillcrème  
Schweinelendchen mit Lebermousse  
Oliven und Pepperonis gefüllt mit Hirtenkäse  
Atlantik Fischterrinerne mit Zitronencreme  
Geräucherte Makrele mit Meerrettich*



*Paprikasalat, Nudelsalat, Orangen-Karottensalat  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings*



*Tagliatelle mit Lachsstreifen in Rieslingssauce  
Schweinelendchen mit frischen Champignons  
Gemüse vom Markt  
Hausgemachte Spätzle und Romarinkartoffeln*



*Joghurt-Orangencreme  
Mascarponecrème mit Waldbeeren*

**€ 32,00 pro Person  
ab 20 Personen**



## *Buffet V*

*Zucchini Schiffchen mit Ratatouille  
Rindertafelspitz in Kräutersendressing  
Honigmelone mit Schinken  
Tomaten gefüllt mit Frischkäse  
Blattsalat mit verschiedenen Dressings  
Vitello Tonnato*



*Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestreifen*



*Zanderfilet, in Butter gebraten  
Gegrilltes Schweinesteak in Salbeisauce  
mit Gemüse vom Markt, Risotto und Rigatoni*



*Tiramisu  
Mandel Panna Cotta  
Käseauswahl mit Trauben und Grissini  
Brot und Butter*

***€ 33,50 pro Person  
ab 20 Personen***



## Buffet VI

*Currycrèmesuppe mit Garnelen*



*Anti Pasti Mix*

*Gefüllte Poulardenbrust*

*Räucherfische an Dillsauce*

*Schwarzwälderschinken mit Melonenschiffchen*

*Rindfleischspieße mit Erdnussauce*

*Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings*

*Wildreissalat mit Lachs, Eierkörnchen*



*Lammkeule, geschmort in Thymiansauce*

*Ratatouille und Kartoffelecken*

*Lachsforelle in Safransauce*

*mit Reis und Zuckerschoten*



*Mousse au chocolat*

*Melonenkörnchen mit Fruchtsalat*

*Bunte Eisbombe*

*Auswahl von Käse mit Trauben*

*Brot, Baguette und Butter*

**€ 35,00 pro Person  
ab 20 Personen**



*Sehr geehrte Gäste !*

*Auf den folgenden Seiten  
finden Sie einige Vorschläge  
für Brunchbuffets in unserem Haus.*

*Diese Buffets bieten wir für Veranstaltungen  
ab einer Personenzahl von 25 an.*



### Getränke

*Kaffee, Tee, heiße Schokolade  
Orangensaft, Apfelsaft, Prosecco, Weißwein & Rotwein*

### Brunchbuffet

*Müsli, Cornflakes, Milch  
Verschiedene Joghurtsorten mit Früchten  
Konfitüren und Marmeladen  
Brot, Brötchen, Croissants, Blätterteigkonfekt  
Deutsche Wurst- und Schinkenauswahl  
Internationales Käsebrett mit offenfrischem Baguette und Salzbrezeln  
Rührei mit Schnittlauch, Würstchen und Speck*



*Räucherfischspezialitäten von Lachs und Forelle  
Scheiben vom Jungschweinrücken auf Senf-Kräuter-Marinade  
Hausgemachte Antipasti mit Parmesanbubeln  
Blatt- und Rohkostsalate der Saison mit  
Balsamico-Vinaigrette & Kräuter-Schmand-Dressing*



*Rinderkraftbrühe mit feinen Maultaschen*



*Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahm  
mit Fingermöhren und gebratenen Schupfnudeln*

*Medaillons von der Putenbrust in einer Sesam – Chilisauce  
mit Romanesco und Kartoffelgratin*



*Topfen-Schokoladencreme mit Krokant  
Panna Cotta mit Beerensauce*

**EUR 28,50 pro Person**



### Getränke

*Kaffee, Tee, heiße Schokolade  
Orangensaft, Apfelsaft, Prosecco, Weißwein & Rotwein*

### Brunchbuffet Selbecker Tal

*Müsli, Cornflakes, Milch  
Verschiedene Joghurtsorten mit Früchten  
Konfitüren und Marmeladen  
Brot, Brötchen, Croissants, Blätterteigkonfekt  
Deutsche Wurst- und Schinkenauswahl  
Internationales Käsebrett mit Grissini und Salzgebäck  
Rührei mit Räucherlachsstreifen und Dill- Creme fraîche*



*Fangfrischer Salm im Ofen gebacken mit Meerrettichsahne  
Westfälischer Knochenschinken mit Melonencocktail und frischen Feigen  
Gebratene Zucchini mit gelben Cherrytomaten und weißem Balsamico-Dressing  
Blatt- & Rohkostsalate der Saison mit  
Kräuter-Vinaigrette und Sahnedressing*



*Consommé von Strauchtomaten mit Ricotta-Ravioli*



*Glasierte Maispoularde mit gebratenen Sprossen, Ananasjus  
und Spätzle  
Ofenfrischer Jungschweinrücken in der Honig-Senfkruste mit Rosmarinjus,  
grünen Butterbohnen und Kartoffel-Speck-Gratin  
Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Duftreis*



*Erdbeercreme mit Baisertropfen  
Fingerobst mit Vanille-Sahne*

**EUR 31,50 pro Person**



### Getränke

*Kaffee, Tee, heiße Schokolade  
Orangensaft, Apfelsaft, Prosecco, Weißwein & Rotwein*

### Exklusives Brunchbuffet

*Bircher Müsli, Müsli und Milch, Verschiedene Joghurtsorten mit Früchten  
Natur- und Kräuterquark, Konfitüren und Marmeladen  
Brot, Brötchen, Schokoladen-Croissants und Rosinenstuten  
Deutsche Wurstausswahl, italienische Salami,  
Roher und gekochter Schinken mit verschiedenen Melonen  
Auswahl an Weich- und Schnittkäse  
Rührei mit Räucherlachsstreifen und Dill- Creme fraîche  
Nürnberger Rostbratwürstchen und Speck  
Pfannkuchen mit Ahornsirup und Honigbutter  
Muffin- Auswahl*



*Rosa gebratenes Roastbeef auf Waldorfsalat mit Guacamole und Physalis  
Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Dijonsenfm Marinade und Algensalat  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, geschrotetem Pfeffer und Balsamico  
Blatt- und Robkostsalate der Saison mit  
Paprika-Schalotten-Vinaigrette und Orangen-Joghurt-Dressing*



*Erbsenschaumsüppchen mit gerösteten Parmaschinken-Streifen*



*Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet auf Gurken-Dillgemüse  
mit jungen Kartoffeln  
Gefüllte Hähnchenbrust mit Steinpilzen und frischen Kräutern  
auf Lauchrahmgemüse mit Wildreismischung  
Schweinemedallions in leichter Pfefferrahmsauce  
frischem Ratatouille-Gemüse und Bandnudeln*



*Creme brûlée mit frischen Früchten  
Dunkles Schokoladenmousse mit Gewürzorange  
Waldfrüchte-Körbchen mit Cranberries und Himbeermousse*

**EUR 36,50 pro Person**

# Weinkarte

*Sehr geehrter Gast*

*In unserer Weinkarte finden Sie vor allem Weine deutscher Anbaugebiete. Wir haben sehr sorgfältig ausgewählt und sind zuversichtlich, dass sich auch für Ihren Geschmack & Anspruch der entsprechende Wein finden wird.*

*Wir beraten Sie gern bei Ihrer Auswahl, denn bei Jeder Flasche Wein, die man mit wachen Sinnen zu zweit oder in froher Runde trinkt, fällt ein*

*Schimmer von Glück auch in den  
härtesten Alltag.*

*Man muss es nur einmal probieren.*



# *Aperitif*

<i>Sekt Hausmarke</i> <small>Weingut Bischel - Rheinbessen</small>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Apprixi Secco</i> <small>Weingut Bischel - Rheinbessen</small>	<i>0,1 l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Tio Pepe Sherry</i> <small>trocken</small>	<i>5cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Sandemann Sherry</i> <small>medium &amp; cream</small>	<i>5cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Campari Orange / Soda</i>	<i>4cl</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Martini</i> <small>bianco &amp; rosso</small>	<i>5cl</i>	<i>€ 2,10</i>

*Kir Royal* 0,1 l € 4,90  
*Sekt mit Crème de Cassis*

*Pfirsich Kir Royal* 0,1 l € 4,90  
*Sekt mit Pècher Mignon*

*V.W. Cocktail* 5cl € 4,90  
*Martini bianco & Williamsbirne*



## *Deutsche Weißweine 0,75 l*

### *2010 Bischel - Weißer Burgunder*

*Qualitätswein - trocken*

*Weingut Bischel Sonnenhof*

*Rheinhessen*

*€ 16,50*

*erfrischend lebendige Säure, feines Apfelaroma*

### *2010 Bischel - Grauer Burgunder*

*Qualitätswein - trocken*

*Weingut Bischel Sonnenhof*

*Rheinhessen*

*€ 16,50*

*reife Nussaromen, gut abgestimmt Säure*

### *2009 Würzburger Abtsleite*

*Silvaner Qualitätswein - trocken*

*Bürgerspital Würzburg*

*Franken*

*€ 17,00*

*fruchtig, nachhaltig*

**2009 Niersteiner Oelberg**

*Riesling Spätlese - trocken*

*Weingut Wehrheim, Nierstein*

*Rheinhessen*

€ 17,00

*mineralisch, fein eingebundene Säure, saftig*

**2009 Albiger Schloss Kammerstein**

*Kerner Spätlese - halbtrocken*

*Weingut Köster - Wolf, Albig*

*Rheinhessen*

€ 16,00

*intensiv, dezente Säure*



**Deutsche Weißweine 0,75 l**

**2006 Maximin Grünhäuser - Riesling**

*Qualitätswein - trocken*

*von Schubertsche Schlosskellerei*

*Ruwer*

€ 22,40

*frischer, rassiger Riesling*

**2009 Oberbergener Baßgeige -  
Grauburgunder**

*Kabinett - trocken*

*Winzergenossenschaft Oberbergen eG*

*Baden - Kaiserstuhl*

€ 17,60

*frisch, kräftige Art*

*2010 Vier Jahreszeiten - Chardonnay*

*Qualitätswein - trocken*

*Vier Jahreszeiten Winzer eG*

*Pfalz*

*€ 16,30*

*Würzig, lang, intensive Fruchtfülle*

*Weißherbst 0,75 l*

*2009 Königschaffhausener Steingröble*

*Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. - Mild*

*Winzergenossenschaft Königschaffhausen*

*Baden - Kaiserstuhl*

*€ 16,50*

*fruchtig, gehaltvoll & mild*



*Deutsche Rotweine 0,75 l*

*2008 Bischel - Dornfelder*

*Qualitätswein - trocken*

*Weingut Bischel Sonnenhof*

*Rheinhessen*

*€ 17,50*

*viel Substanz, ausladende Frucht, tiefdunkle Farbe*

*2007 Cleebroner St. Michael -  
Schwarzriesling*

*Qualitätswein - trocken*

*Winzergenossenschaft Cleebron eG*

*Württemberg*

*€ 17,30*

*ansprechender Körper, klare Burgundernote*

*2010 Meimsheimer Katzenöhrle - Samtrot*

*Kabinett - mild*

*Winzergenossenschaft Brackenheim eG*

*Württemberg*

*€ 18,20*

*feines Aroma, dezente Süße*

*2008 Vier Jahreszeiten - Merlot*

*Qualitätswein - trocken*

*Vier Jahreszeiten Winzer eG*

*Pfalz*

*€ 17,80*

*ausladende Frucht, kraftvoll aber dennoch weich am  
Gaumen*



# *Deutsche Rotweine 0,75 l*

## *2009 Bischoffinger „Tradition“*

*Spätburgunder Rotwein*

*Qualitätswein - trocken*

*Winzergenossenschaft Bischoffingen eG*

*Baden - Kaiserstuhl*

*€ 16,50*

*feiner Gerbstoff, nachhaltig*

## *2009 Neipperger Steingrube*

*Lemberger mit Trollinger*

*Qualitätswein - trocken*

*Winzergenossenschaft Brackenheim eG*

*Württemberg*

*€ 17,50*

*fruchtig & delikates*

## *2005 Laufener - Pinot Noir*

*Qualitätswein - trocken*

*Winzergenossenschaft Laufen eG*

*Baden - Markgräflerland*

*€*

*24,50*

*im kleinen Holzfass gereift, dadurch markant und vollmundig*

## *2007 Signum I*

*Lemberger - barrique*

*Qualitätswein - trocken*

*Winzergenossenschaft Brackenheim eG*

*Württemberg*

*€ 42,00*

*Barrique - Ausbau, komplex er & grosser Wein*



## *Unsere Digestif Empfehlung*

### ***Hardenberger Hochzeitsweizen***

*einjährige Lagerung im Eichenholzfass  
goldgelbe Farbe & milder Geschmack*

*2cl € 2,20*

### ***Scheibel „Finesse“ Birne***

*Williams Destillat mit edlem Fruchtatzug*

*2cl € 2,90*

### ***Scheibel „Finesse“ Himbeere***

*Himbeergeist mit edlem Fruchtatzug*

*2cl € 2,90*

### ***Wilthener NO I***

*Die Komposition in XO-Qualität wurde seinerzeit für die Gründerfamilie der Wilthener Weinbrennerei kreiert.*

*Sie reift ausgiebig in Limousin-Eichenholzfässern und  
garantiert dem Genießer einen Weinbrand der Spitzenklasse.*

*Er kann sich mit den besten Cognacs dieser Welt messen.*

*2 cl € 3,20*

## ***Danziger Goldwasser***

*Der Lieblingsliqueur der russischen Zarenlegenden*

*Peter und Katherina der Großen erblickte 1606 in Danzig das Licht der Welt.*

*Als einzigartiges Genuss-Erlebnis wird dieser Edelliqueur seit dieser Zeit unverändert  
und mit echtem 22karätigem Blattgold hergestellt.*

***2cl € 2,90***