

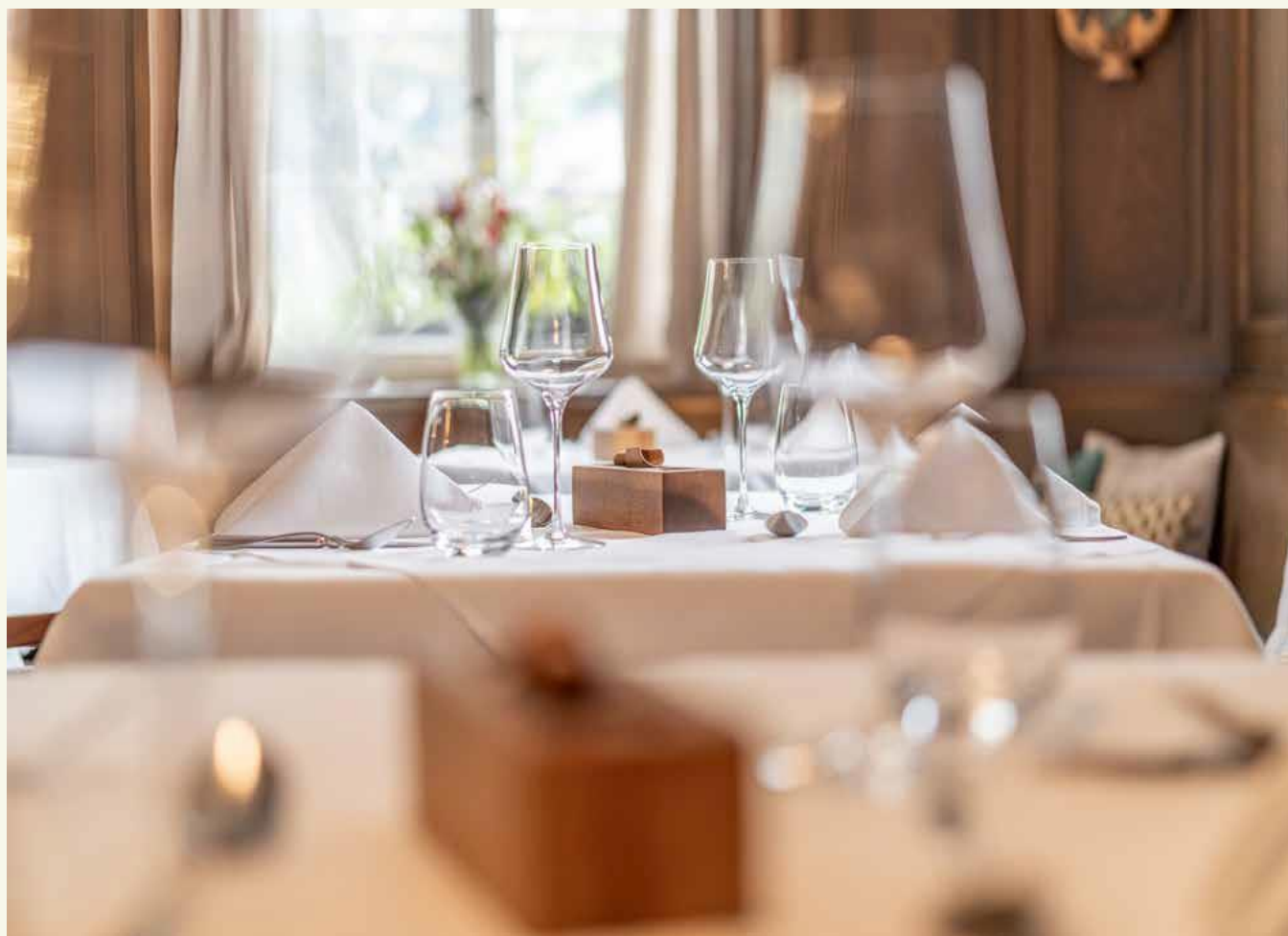


ZEIT ZUM FEIERN IN HARMONIE MIT DER NATUR



Unsere Menü- und Buffetvorschläge





MAHLZEITEN SIND IM LEBEN, WAS STERNE AM HIMMEL IN MONDLOSER NACHT

JEREMIAS GOTTHELF



Schließlich ist es IHRE Feier...

In einer Zeit, in der Konsum und Schnelllebigkeit unser Leben bestimmen, versuchen wir, innezuhalten und uns auf die wahren Werte der Gastlichkeit zu besinnen.

Freundlicher, individueller Umgang, eine kreative, lustvolle Küchenkunst und umweltgerechtes Handeln sind unser Credo, das Ihrer Veranstaltung den entsprechenden Rahmen bietet.

In unserer Küchenphilosophie legen wir großen Wert auf regionale und biologische Produkte.

Wir freuen uns, unser Gemüse, Obst und Salate aus kontrolliertem Anbau von Gemüsebauern und Demeter Höfen aus der näheren Umgebung zu beziehen. Das Fleisch, welches in unserer Naturküche verarbeitet wird, stammt aus den Bauernhöfen der Region.

In unserem breit gefächerten Weinangebot findet sich auch der passende Begleiter zu Ihrem Menü von Winzern und Gutsabfüllern ersten Ranges.

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü oder Buffet zuhause, auf Wunsch natürlich auch mit Tischtuch, Geschirr und passender Dekoration.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge verstehen sich lediglich als Anregung.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen, sowie die passende Weinempfehlung zu Ihrem Menü stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

DIE KÜCHE
BEREITET ALLE
SPEISEN FRISCH
FÜR SIE ZU.
WIR BITTEN SIE,

EIN GEDANKE

Wir müssen in unserer hektischen Zeit wieder das Bewusstsein dafür wecken, dass nicht die kostspieligen Ereignisse das Außergewöhnliche der Gastronomie ausmachen, sondern die wertvollen Eigenschaften der Frische und Natürlichkeit.



Ihre Ansprechpartnerin in der Alten Post

PATRICIA BONGARD

Leitung Bankette & Events



Ihre Küchenchefs in der Alten Post

NICOLAS VOLK

CHRISTOPH DEES

für Familie Mack
und das Team der Alten Post



KÖSTLICHES
AUS UNSERER
NATURKÜCHE -
MIT ZUTATEN
AUS DER
REGION

FINGERFOOD ZUM APERITIF

Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Flammkuchen mit Gemüse (Vegetarisch)	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Quiche mit Speck & Käse	Blech (30 Stücke)	€ 40,00
Quiche Mediterran mit Ratatouille (Vegetarisch)	Blech (30 Stücke)	€ 36,00
Pizza mit Salami oder Schinken	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Pizza mit Gemüse (Vegetarisch)	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Focaccia belegt mit Tomaten / Frischkäse	Blech (40 Stücke)	€ 54,00
Focaccia belegt mit Schwarzwälder Schinken / Rucola	Blech (40 Stücke)	€ 59,00
Gesalzener Gugelhupf mit Speck und Walnüssen	Für ca. 8 Personen	€ 19,00
Genuss Hoch 4	pro Person	€ 15,00
Rindertatar im Sepia-Cornet Eigelbcrème		
Polenta Pommes mit Sesam-Mayo		
Lachsforelle im Crêpe Gurke		
Parmesanmousse Brotchip		
Bauernbrot mit Schwarzwälder Bibeleskäs	pro Stück	€ 5,00
Bauernbrot mit Schwarzwälder Rohschinken	pro Stück	€ 5,00
Blätterteiggebäck gefüllt		
🌿 Tomate / Frischkäse	pro Stück	€ 4,00
🌿 Hackfleisch (Schwein & Kalb)	pro Stück	€ 4,00
🌿 Forelle	pro Stück	€ 4,50
Canapés (Weissbrot) belegt		
Rosa gebratene Kalbshälfte I Kräutercrème	pro Stück	€ 4,80
Marinierter Lachs I Meerrettich	pro Stück	€ 4,80
Forellen-Rilette I Forellenkaviar	pro Stück	€ 4,80
Bio Bergkäse I Feigensenf	pro Stück	€ 4,80
Kräuterfrischkäse	pro Stück	€ 4,80
Rote-Bete-Meerrettich Aufstrich (Vegan)	pro Stück	€ 4,80
Salznüssli & Chips	Schale	€ 4,00
Salzmandeln & Oliven	pro Person	€ 4,50

Mitternachtsimbiss

Mitternachtssuppe	pro Person	€ 9,00
Käseplatte aus verschiedenen regionalen Käsesorten	pro Person	€ 15,00
Currywurst mit Baguette	pro Person	€ 7,50

BUFFETVORSCHLAG
AB 30 GÄSTEN

VORSPEISE

Gurkensalat I Rote Bete Salat I Karottensalat 

Apfel-Linsensalat Weisskohlsalat

Blattsalat mit zweierlei Dressing I Kräutermousse I Brotchip

Ziegenfrischkäseterrine I Apfelconfit

Tafelspitzsülze I Radieschen-Vinaigrette

Schwarzwälder Lachsforelle I Meerrettich



HAUPTGANG

Rosa gebratener Kalbsrücken I Jus I Gemüse vom Biohof I Spätzle vom Brett

Zanderfilet I Gutedelsauce I Wurzelgemüse I Risolée kartoffeln

Gemüselasagne I Tomatensauce



DESSERT

Crème Brûlée

Joghurt-Limettenmousse

Tiramisu

Hausgemachtes Eis & Sorbet

Kokos-Chia Pannacotta I Mango I Passionsfrucht 

Veganes Schokoladenmousse



€ 76,00



UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN

FRÜHLING

Zweierlei vom Markgräfler Spargel | Rote Zwiebel | Frühlingssalat
oder

Geräucherte Kartoffelterrinen | Cabra Käse | Frühlingssalat

Rinderhüfte am Stück gebraten | Bärlauch-Maultaschen | Gemüse vom Biohof

Erdbeeren | Basilikum | Crumble | Zitronensorbet

€ 66,00



Geräucherte Schwarzwälder Forelle | Frühlingssalat | Estragon-Mayonnaise

Bärlauch-Gnocchi | Rucola Salat | Parmesanchips
oder

Kraftbrühe | Bärlauchflädle

Schwarzwälder Milchkalb rosa gebraten
Markgräfler Spargel | Neue Kartoffele

Rhabarber | weiße Schokoladenmousse | Crumble | Erdbeersorbet

€ 78,00



Rote Bete Carpaccio | Süßsaure Linsen | Trüffelvinaigrette ✓

Perlgraupenragout | Piluweri Gemüse | Bärlauch

Erdbeer-Minze-Ragout | Kokosmilchreis | Zitronensorbet

€ 54,00



Gegrillter Spargel | Erbsenpüree | Radieschen-Vinaigrette ✓

Rote Linsen-Currysuppe | Kräuteröl | Geröstete Erdnüsse

Gerösteter Blumenkohl | Gemüse-Couscous | Sesamjoghurt | Sesamöl

Variation vom Rhabarber
Sorbet | Tarte | Geschmort

€ 69,00



UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN

SOMMER

Horbener Ziegenfrischkäse | Sommerlicher Salat | Orange | Sauerteigbrot

Bio-Poularde vom Steingrubenhof | Kichererbsen Curry | Gerösteter Brokkoli

Pfirsich | Verveine | Chantilly-Crème

€ 66,00



Geräucherte Schwarzwälder Forelle | Gurken-Granité | Brot-Chips | Melone

Gazpacho Andaluz | Olivenöl | Basilikum

Rücken vom Schwarzwälder Weiderind gefüllt mit Gremolata
Zitronen-Gnocchi | Mediterranes Gemüse

Marinierte Beeren | Erdbeermousse | Joghurtsorbet

€ 82,00



Geröstete Focaccia | Gegrilltes mediterranes Gemüse | Basilikum ✓

Geräucherte Bio Karotte | Paprikajus | Gemüse-Couscous

Sojajoghurt-Limetten-Mousse | Sommerbeeren | Granola

€ 54,00



Marinierte Piluweri-Tomate | Fenchel-Salat | Oliven-Vinaigrette

Gazpacho von der Wassermelone | Minze | Chili ✓

Geschmorte Aubergine | Kichererbsen-Ragout | Koriander

Kokos Pannacotta | Zitronen-Thymian Crumble | Erdbeersorbet

€ 73,00



UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN

HERBST

Pastinaken Cremesuppe | Apfel | Walnuss

Geschmorte Milchkalbsschulter | Kerbelrahmsauce | Kartoffelgratin | Ofengemüse

Birnen Tarte | Glühweinsabayon | Karamellisierte Walnuss

€ 65,00



Karamellisierter Horbener Ziegenfrischkäse | Herbstsalat

Albtäler Saibling | Rote Bete Risotto

Zweierlei vom heimischen Reh

Rücken und geschmorte Schulter

Preiselbeer Jus | Maronen

Spätzle vom Brett | Apfel-Rotkraut

Dessertvariation „Alte Post“

€ 89,00



Kürbis Tarte | Curry Vinaigrette | Chicorée 

Perlgrauen | Geschmortes Wurzelwerk | Rote Bete Sauce

Eingelegte Pflaumen | Glühweinsorbet | Crumble

€ 53,00



Geräucherte Kartoffelterrinen | Sesam-Gurkensalat | Zitronenvinaigrette

Kürbis-Kokos-Suppe | Eingelegter Ingwer 

Rote Bete Falafel | Hummus | Cashewnüsse | Sojajoghurt

Birnen Tarte Tatin | Rosa Pfeffer | Kakaosorbet

€ 72,00

UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN



WINTER

Variation vom Kürbis | Karamellisierte Kürbiskerne | Chicorée-Salat

Kalbshälfte rosa gebraten und Ragout | Nussbutter-Kartoffelpüree | Karotten

Crème Brûlée | Rote Grütze | Sorbet

€ 69,00



Rote Bete | Feldsalat | Senf Mousse

Kürbissuppe | Vadouvan

Rücken und Bäckchen vom Weiderind

Tagliatelle | Ofengemüse

Karamellisierter Apfel | Karamellsauce | Joghurteis

€ 76,00



Variation vom Kürbis | Karamellisierte Kürbiskerne | Chicorée-Salat

Geschmorte Sellerie | Zwiebelpüree | Waldorfsalat | Petersilie 

Schokoladenmousse | Zimt-Apfel-Ragout | Sorbet

€ 56,00



Geröstete Focaccia | Rotkohl | Feldsalat | Erdnusscrème

Maronen-Kartoffel-Cappuccino | knuspriger Grünkohl 

Spinat-Quinoa-Strudel | Sonnenblumenkerne | Karottenpüree | Geschmorte Karotten

Chia-Kokos Pannacotta | eingelegte Orangen | Orangensorbet

€ 71,00

DIE KUNST DER GASTFREUNDSCHAFT



Regional und mit Liebe zum Detail



Hotel Alte Post
Restaurant Hebelstube

Posthalterweg
79379 Müllheim im Markgräflerland
+49 7631 17870
info@alte-post.net

www.alte-post.net