



ERIKSON
HOTEL



TAGUNG • BANKETT • CATERING



WOLEGANG KRAMER

Gastgeber

PETER KRAMER

Geschäftsführer

DIETER SCHUSTER

Küchenchef

LIEBE GÄSTE,

lernen Sie ein privates Businesshotel kennen, genießen Sie die ausgezeichnete Küche und erleben Sie den persönlichen Service eines kompetenten Teams.

Als Teil der Kultur in Sindelfingen und Böblingen stehen wir für zufriedene Hotelgäste und Seminarteilnehmer, Lust am Essen sowie einen kompetenten Außer-Haus-Service.

Für unsere Küche verwenden wir frische Rohstoffe von bester Qualität. Wir achten auf Produkte, deren Anbau bekannt sind und zum großen Teil aus heimischer Herkunft stammen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Kramer

Weißbrotschnitten herzhaft belegt mit:

Zungenwurst
Schinkenwurst
Leberwurst
Salami
Schwarzwälder Schinken
Emmentaler

Weißbrotschnitten fein belegt mit:

Gekochtem Schinken
Roastbeef
Parmaschinken
Graved Lachs
Geräucherter Forelle
Camembert

Edle Canapées belegt mit:

Räucherlachs
Ziegenfrischkäse
Forellenmus
Geflügelleberparfait
Roquefort
Räucherfischtartar



Fingerfood 1

Parmaschinken / Melonen-Chili-Salat
Tartar vom Schottischen Wildlachs
Profiteroles / Ziegenfrischkäse / Birne
Kalbsbriesmaultäschle / Bratkartoffeln / Radischen

* * *

Birnenmousse / Brombeersoße

Fingerfood 2

Roastbeefröllchen / Rucola / Tomate
Vitello Tonnato
Räucherlachs Petit four
Schönbuchlinsen / Ziegenkäse
Rehragout / Serviettenknödel

* * *

Dunkle Mousse au chocolat / marinierte Beeren

Fingerfood 3

Geflügelleberparfait / Schönbuchlinsen
Lachsrollchen / Lauchsalat
Eingelegtes Gemüse
Fleischküchle / Rahmwirsing

* * *

Basilikumtiramisu

Fingerfood 4

Geräucherte Entenbrust / Apfel-Rotkraut-Salat
Forellenmousse / Knoblauchbrot
Pasta / Zucchini / Shrimps
Gemüsetaler / Schnittlauchcreme
Rehmaultäschle

* * *

Mangocreme / Himbeersoße

Vorspeisen

Vitello Tonnato / Salatbouquet
(Mariniertes Kalbsfleisch mit Thunfischcreme)

Rindercarpaccio / Parmesanchip /
Salatbouquet

Wildkräutersalat / eingelegtes Gemüse /
Parmaschinken / Melone

Zanderterrine / Gebeizter Saibling /
Blattsalate

Roastbeef / Sauce Remoulade /
Kräutersaitlinge / Blattsalate

Suppen

Rinderkraftbrühe / Maultaschen

Hochzeitssuppe

Kartoffelsuppe / Jakobsmuscheln

Kresserahmsuppe / Lachsklößchen

Wildkraftbrühe / Steinpilzmaultaschen

Tomatencremesuppe / Gin

Kalbsconsommé /
getrüffelte Lauchmaultaschen

Rindergulasch / Spätzle

Perlhuhnbrüstchen / Calvadosrahm /
Blattspinat / Nudeln

Barbarie Entenbrust / Rotweinjus /
Spitzkraut / Schupfnudeln

Rehrücken / Haselnusskruste /
Ingwerbirne / Serviettenknödel

Rinderfilet / Morchelrahm /
Petersilienwurzeln- & Karottelmus / Kartoffelkrapfen

Verschiedene Filets / Steinpilzrahm /
Gemüse / Kartoffelgratin

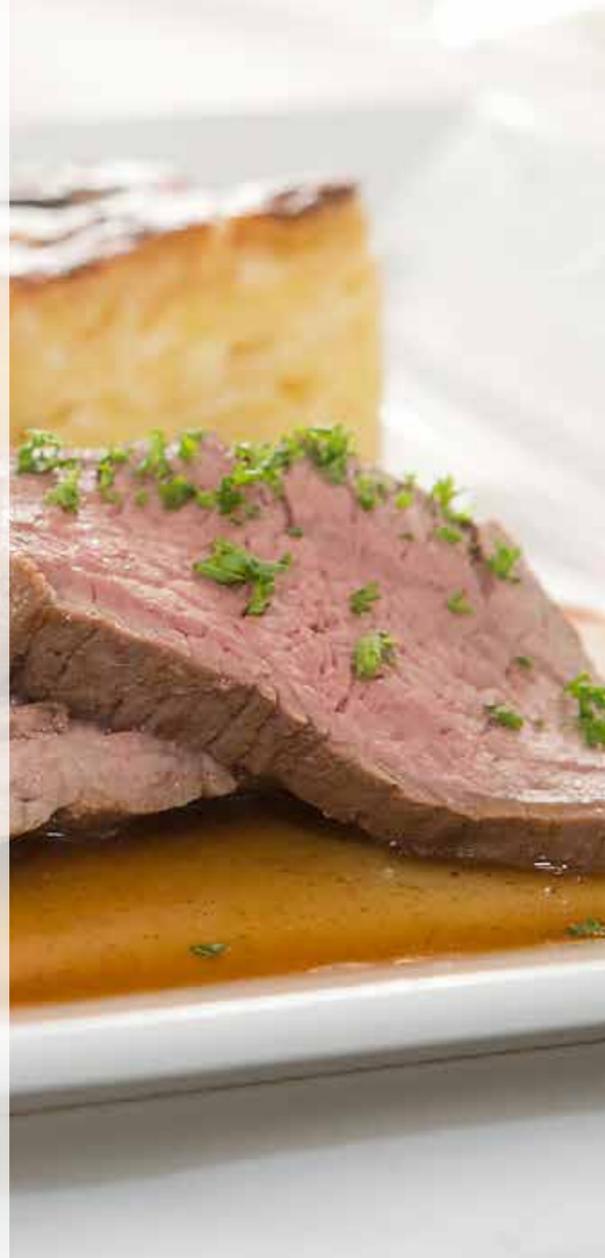
Kalbsroulade / Brezelfüllung / Schönbuschlinen / Spätzle

Ochsenbäckle / Karottengemüse / Kressespätzle

Spanferkelrollbraten / Kümmel-Spitzkraut / Schupfnudeln

Kalbhaxenfleisch / Rahmsauce / Gemüse / Spätzle

Eingemachtes Kalbfleisch / Tomatenspätzle



Weiß & braune Mousse au chocolat / Früchte

Eisparfait / Früchte / Fruchtsoße

Tiramisu / Eisparfait / Mousse au chocolat / Früchte

Schokoladensoufflé / Lavendel-Panna Cotta /
Schokotarte / Himbeeren

Grießpudding / Joghurteis / Granatapfel



Rinderkraftbrühe / Flädle

Schweinelendchen / Champignons / Gemüse / Herzoginkartoffeln

Pfirsichmousse / Himbeermark

Rinderkraftbrühe / Grießnocken

Rinderschmorbraten / Rotweinsoupe / Gemüse / Kartoffelgratin / Spätzle

Dessertvariation

Rindercarpaccio / Pecorino / Salatbouquet

Tomatenconsommé / Basilikumklößchen

Kaninchenrücken gefüllt mit Pfifferlingen und Kräutern /
Karottenmus / Lauchspätzle

Crème brûlée / gebratene Mango

Sülze von Hecht, Hummer & Forelle / Salatbouquet

Wildmaultäschle / getrüffelter Rahmwirsing

Kalbsrücken im Kräuternetz / Rotweinjus /
Gemüse / Kartoffelgratin

Mousse au chocolat / Rote Grütze / Eisparfait / Früchte

Schönbuchlinsen / Ziegenfrischkäse / Forellentartar

Gaisburger Marsch vom Reh

Kalbsfilet / Rahmwirsing / Kräuterflädle

Kaffee Pudding / Vanilleeisparfait



Fischterrinen / gebeizter Saibling / geräucherte Forelle / Apfelmeerrettich

Tafelspitzsülze / Radieschenvinaigrette

Pochierte Lammschulter / Senfcreme / Lauchzwiebeln

Reh- & Wildschweinterrine / Preiselbeersahne

Blattsalate

Brot / Butter

* * *

Kalbsrouladen / Schönbuchlinsen / Spätzle

Hochrippe / Rotweinjus / Gemüse / Schupfnudeln

Zanderklößchen / Rieslingsoße / Blattspinat / Petersilienkartoffeln

* * *

Aprikosenschlupfer / Vanillesoße

Schwarzwälder Eisgugelhupf / Sauerkirschsoße



Basilikumlachs / Dillsenfsoße

Vitello Tonnato

Parmaschinken / Melone / Oliven

Orangen-Fenchel-Salat / Shrimps / Sardinen

Rucola / Radicchio / Lollo Rosso

Brot / Butter

* * *

Kalbsrücken / Orangenkarotten / Gnocchi

Saltimbocca von der Pute / Limonensoße / Gemüsetagliatelle

Loup de Mer / Tomatenjus / Champignonrisotto

* * *

Panna Cotta / Himbeermark

Tiramisu

Limoncello Eisparfait





Fischterrine / geräucherter Lachs / Forellenfilet / Dillsenfsoße / Sahnemeerrettich

Shrimpscocktail / Avocado / Ananas

Parmaschinken / Melone

Roastbeef / Sauce Remoulade

Pasteten / Terrinen

Blattsalate / Rohkostsalate

Brot / Butter

Kalbsrücken im Kräuternetz / Morchelrahm / Gemüse / Spätzle

Schweinefilet / Rotweinjus / Kartoffelgratin

Lachssteak / Gemüsenudeln

Weiß & braune Mousse au chocolat

Obstsalat

Zitronencreme / Himbeersoße



Kleines Frühstücksbuffet mit Marmelade & Honig

Verschiedene Müslisorten

Wurstaufschnitt / Käseplatte

Rührei / Speck & Würstchen

Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln

Verschiedene Vorspeisen

Suppe

Zwei verschiedene Fleischgerichte mit Beilagen

Fischgericht mit Beilage

Dessertbuffet



RÄUMLICHKEITEN



Hanns-Martin-Schleyer-Straße 8
D-71063 Sindelfingen

Tel.: +49 (0)7031 / 935 - 0
Fax: +49 (0)7031 / 935 - 555

www.erikson.de info@erikson.de



TAGUNG • BANKETT • CATERING

Erikson Hotel • Hanns-Martin-Schleyer-Straße 8 • 71063 Sindelfingen

Telefon: +49 (0)7031/935-0 • info@erikson.de • www.erikson.de