

Lecker. Made by

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

Liebe Gäste,

Individualität, Qualität und Kreativität sind im Dorint Seehotel & Resort Bitburg/ Südeifel ebenso selbstverständlich, wie die Begeisterung an der Professionalität.

Kreativ tagen, kreativ feiern, das heißt, Ihre persönliche Vorstellung und Unternehmensphilosophie in Ihrem Sinne zu praktizieren und zu präsentieren.

Wir geben Ihrer Veranstaltung die individuelle Note, die den entscheidenden Unterschied macht.

Unser erfahrenes, unternehmungslustiges Team berät Sie gerne und arbeitet individuelle Vorschläge für jeden Anlass aus.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als kleiner Überblick zu den vielen Möglichkeiten dienen, die wir für Sie und Ihre Veranstaltung bereithalten.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr
Martin Röser & Team
Küchenchef



Sie werden wiederkommen.



Dorint Vital

Karotten-Kerbelsuppe

Suprême von der Maispoularde
an Sauerampfer-Spinatschaum
mit jungen Möhrchen
dazu Kartoffeltaler

Limonen-Joghurt-Terrine
mit Fruchtsaucen

EUR 30,00

Barbados

Zucchini-Ziegenkäseroulade
an bunten Salaten
mit Kernölvinaigrette

Gegrillter Wolfsbarsch-Garnelenspieß
an Zitronenbuttersauce
auf buntem Paprikagemüse
dazu Rosmarinkartoffeln

Vanille-Krokant-Parfait

EUR 33,00

Tour Eifel

Passiertes Kartoffelsüppchen
mit Räucherlachsstreifen

Gekochter Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren
dazu Butterkartoffeln

Parfait von weißer Schokolade
auf roter Beersauce

EUR 30,00

Menues ab 15 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Burgund

Crèmesuppe von Zuckerschoten
mit altem Balsamico
und pochiertem Wachtelei

Gebratener Lammrücken mit Estragonjus
glasierte Honig-Schalotten
mit Bohnenbündchen
dazu Herzoginkartoffel

Heiße Baumtomaten
mit Honigparfait

EUR 35,00

Milano

Luftgetrockneter Schinken
mit saftiger Galiamelone
dazu Crissinis Pesto

Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumhaube

Involtini vom Kalb
mit Mortadella und Gemüse gefüllt
an Barolosauce
dazu Thymiagnocchi

Schokoladen Panna Cotta
auf Ananascarpaccio

3 – Gang – Menue EUR 34,50
(Suppe, Hauptgang, Dessert)
3 – Gang – Menue EUR 39,00
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
4 – Gang – Menue EUR 44,00

Menues ab 15 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Florenz

Ruccolasalat mit Kirschtomaten
Mozzarellakugeln, Balsamicodressing
und luftgetrocknetem Schinken

Weißer Knoblauchsuppe
mit Pinienkernen

Kalbsrückensteak
unter Pistazien - Kerbelkruste
an leichter Thymianglace
mit geschwenktem Gemüse
dazu Kartoffelcrêpe

Leichtes Mousse von der Mango
an Himbeermark

Esperanto

Variation von geräuchertem und gebeiztem
Fjord-Lachs
mit hausgemachtem Reibekuchen
und Dill - Senf - Sauce

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle

Glacierter Rücken vom Eifelkalb
in kräftigem Jus
mit gecrèmten Schwarzwurzeln
und Kartoffel - Grieß - Klößen

Zweierlei Mousse
von der Schokolade

3 - Gang - Menue (Suppe, Hauptgang, Dessert)

EUR 36,50

3 - Gang - Menue (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

EUR 41,00

4 - Gang - Menue

EUR 45,00

Menues ab 15 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

La Mancha

Waldpilzsülze
 an frischen Blattsalaten
 in Cognac glasierte Streifen von der
 Rinderhüfte

Paprikaschaumsüppchen

Gebratener Seeteufel
 auf Basilikumnudeln
 an Safran-Fenchel-Sauce
 dazu eine saisonale Gemüseauswahl

Orangenmousse
 mit Grand Marnier und Pistazien

3 – Gang – Menue (Suppe, Hauptgang, Dessert)	EUR 38,50
3 – Gang – Menue (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	EUR 44,00
4 – Gang – Menue	EUR 49,00

Côte d'Azur

Geräucherte Entenbrust
 mit weißem Friséesalat
 Granatapfelkerne
 und Kernölvinaigrette

Klare Ochsenschwanzsuppe
 mit Chesterstange

Seezungenröllchen
 mit Garnelen gefüllt
 an Tilapiafarce
 auf schwarzer Tagliatelle
 mit Hummerbuttersauce

Passionsfruchtsorbet

Rinderfilet am Stück gebraten
 mit Trüffel – Madeira – Jus
 dazu ein Kartoffel – Lauch – Soufflé

Dessertteller „Surprise“

3 – Gang – Menue (Suppe, Hauptgang, Dessert)	EUR 47,50
4 – Gang – Menue (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	EUR 57,00
6 – Gang – Menue	EUR 69,00

Menues ab 15 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
 Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



Barbeque Buffet

„Mayflower Tuna salad with corn and paprika“
Thunfischsalat mit Mais und Paprika
“Meatballs Ranchero”
Pikante Fleischbällchen
Chilibeans salad „New Mexiko“
Tomatensalat mit Zwiebeln
Cole-Slaw-Salad mit Sour Cream
Cesar Salad “Der Klassiker”
“Choice of country salads with dressings”
Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Pikante Putensteaks
Chicos Spare Ribs
Rib Eye Steak Western Style
Leckere Grillwürstchen
„Corn on the top“
Maiskolben mit Honig
“Idahoe baked potatoes and wedges”
Ofenkartoffeln und Kartoffelwedges
Gringos BBQ-Sauces and Sour Cream “Nashville”

* * *

“Fruit salad and fruit basket”
Obstsalat und Früchtekorb
“Choice of melons”
Wasser- und Honigmelone
Muffins, Brownies, Cheesecake

EUR 32,50

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



Eifeler Bauern Buffet „Land und Leute“

Räucherforelle mit Meerrettich
Kasseler Rauchrücken mit Sauergemüse
Eifeler Wurst- und Schinkenspezialitäten
Bauernsülze mit Remouladensauce
Frisches Schweinemett mit Zwiebeln
Kartoffelsalat mit Speck und Lauch
Krautsalat mit Paprika
Gurkenrahmsalat mit Dill

Schweinekrustenbraten mit Speck und Zwiebeln
Kalbstafelspitz aus dem Wurzelsud und Senfsauce
Moselzander in Elblingschaumsauce
Dicke Bohnen in Bèchamelsauce
Rahmsauerkraut mit einem Schuss Winzersekt
Kleine Speckkartoffeln
Fingernudeln

Vizcrème
Weintraubenterrine mit Mandeln
Eifeler Rahm- & Grießmehlkuchen
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Eifeler Käse vom Grönerhof
Brotauswahl und Butter

EUR 31,00

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



Gesund Genießen

Shrimpscocktail mit Avocado und Champignons
Hirtensalat mit Schafskäse, Paprika und Tomaten
Käsesalat mit Radicchio und Trauben
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Ruccolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan in Balsamicodressing
Frischkäsevariation auf Pumpernickel
Auswahl von Blatt- sowie Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter

* * *

Sauerampfer-Spinat-Suppe
mit Streifen von Räucherlachs

* * *

Pochierte Hähnchenbrust an Kräutersauce
Tilapiafilet in Tomaten – Olivenragout
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce und Preiselbeeren
Gnocchis in Gorgonzolasauce mit Birnen
Graupenrisotto
Blattspinat mit Feta und Kirschtomaten

* * *

Joghurtterrine mit roter Beerensauce
Frischer Fruchtsalat
Duett von Orange und Kiwi

EUR 31,00

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



Buffet „Forza Italia“
Vom Piemont zur Adria

„Italien mit allen Sinnen genießen“
Anti Pasti von Zucchini, Oliven und Champignons
„Der Duft des Südens“
Salat von saftigen Fleischtomaten, Mozzarella, einem Hauch von
Knoblauch und viel frischem Basilikum
Mailänder Salami mit Crissinis
„Der Bauchnabel der Venus“
Tortellinisalat mit Ruccola und Oliven
Lasagneterrine aus Kalabrien mit Bonito
Drachenkopf und Seeaal mit rotem Paprika
Saftige Galiamelone mit luftgetrocknetem Schinken aus Parma

Zuppa di Pomodori

Putenmedaillons in Gorgonzolasauce
„Brassata die Brunello“
Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
Rote Meerbarben mit Olivenöl und Tomaten
Gnocchi mit Pesto Verde
Gemüse aus den Gärten der Toscana mit mediterranen Aromen
Kleine Kräuterkartoffeln

„La Dolce Vita“
Ein Potpourri italienischer Köstlichkeiten
Panna Cotta
Tiramisu mit Früchten
Zuppa Inglese
„Formaggi delle prealpi e rali italiene“
Italienische Käseauswahl
„Pane e burro“
Brot und Butter

EUR 33,00

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



“New York–Las Vegas–Miami“
Eine kulinarische Rundreise durch die Küchen Amerikas

Hähnchen-Reis-Salat in Currydressing
Astoria-Salat nach Waldorf Art
Seehechthappen mit Zucchini und Thymian
Pikante Tortillas mit Paprika, grünen Bohnen und Kartoffeln
Wraps mit Thunfisch, Eisbergsalat und Käse gefüllt
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Maiscrèmesuppe mit Paprika

Pangasiusröllchen mit Mango
Steaks von der Putenbrust an Honig-Chili-Sauce
Steaks von der Rinderhüfte mit dreierlei Pfeffersauce
“Gaucho Kartoffeln” – knusprige Kartoffelecken
Chilireis
Maiskolben mit Honig
Bohngemüse

Zum süßen Schluss:
Blauberrmuffins
New York Cheesecake
Mangomousse
Orangen crème

EUR 33,00

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



Das Beste aus dem Eifelwald
Eifeler Wildbuffet

Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing
Auswahl an Wildpasteten mit Sauce Cumberland
Apfel-Sellerie-Salat
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch
Reh- und Wildschweinschinken mit Wildpreiselbeeren
Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Speck und Frühlauch

* * *

Wildcrèmesuppe mit Madeira

* * *

Geschmorte Entenkeule mit Maronen
Ragout vom heimischen Schalenwild in fruchtiger Sauce, Preiselbeerbirne
Wildschweinbraten in Burgundersauce
Semmelknödel
Butterspätzle
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Apfelrotkohl

* * *

Bratapfel, gefüllt mit Amaretto-Marzipan
Walnußparfait
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

EUR 34,00

(dieses Buffet ist von Oktober bis März erhältlich)

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



Europa zu Gast

Frankreich:

Terrinen vom Edelfisch
Salat von grünen Muscheln

Norwegen:

Fjordlachs geräuchert und mariniert

Deutschland:

Wildpastete und Hausmacher Wurst

Schweiz:

Der Klassiker aus dem Kanton Graubünden „Bündner Fleisch“

Spanien:

Jamón und Chorizos von iberischen Bauernhöfen

Griechenland:

Hirtensalat mit Feta
Weißkohlsalat mit Oliven

Schottland:

„Cock-a-Leekie“ Lauchsuppe mit Huhn

Ungarn:

„Borjupörkölt“ Kalbsgoulasch mit Paprika

Italien:

„Saltim Bocca alla romana“ Kleine Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei

Spanien:

Paella mit Tintenfischringen

England:

Roastbeef am Stück gebraten mit Schalottensauce

Grüner Streifzug durch Europa:

Bunte Gemüseauswahl
Kartoffel-Lauch-Gratin
Kräuterreis

Das Beste aus europäischen Käseereien

Dessert Evergreens

EUR 41,00

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.



Gala Buffet

Pyramide von Hummer, Riesengarnelen und Gambas
mit Avocadomousse, Cocktaildip und Crème Aioli

* * *

Große Spiegelplatte mit ganzem porchiertem Lachs
dazu Dill-Senf-Crème
Räucherfischspezialitäten mit Schillerlocken, Aal und Heilbutt
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland
Waldorfsalat, Brokkoli-Schinken-Salat
Geräucherte Entenbrust mit Zwergorangensauce
Zuckerschoten mit Steinchampignons in Sesamöl
Feine Rauchforellenfilets mit Sahnemeerretich

* * *

Tomatenconsommé mit Grießnocken

* * *

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Trüffel-Madeira-Jus
Geschmorte Lammkeule auf Ratatouillegemüse
Seeteufelfilet in Safransauce
Erlesene Gemüseauswahl nach Jahreszeit
Gratinkartoffeln, Langkorn – Wildreismischung

* * *

Arrangement von exotischen Früchten mit verschiedenen Saucen
Terrine von zweierlei Edelschokoladen
Crème Caramel mit Feingebäck
Nougatmousse im Baumkuchenmantel
Espressocrème

* * *

Internationale Käseauswahl
Reichhaltige Auswahl mit Brot, Brötchen, Butter und Salzbutter

EUR 62,00

Buffets ab 35 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Cocktail – Happen

zur Einstimmung auf ein gelungenes Fest

Mindestmenge je Sorte 10 Stück

Stückpreis

Kalt:

Räucherlachs mit Limetten	EUR 1,80
Käsespießchen mit Trauben	EUR 1,80
Kirschtomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikum	EUR 1,80 (2 Stück pro Person)
Räucherforelle mit Sahnemeerrettich	EUR 1,80
Kräuterfrischkäse auf Vollkornbrot	EUR 1,80 (2 Stück pro Person)
Roastbeefröllchen mit Meerrettichsahne	EUR 2,10 (2 Stück pro Person)
Parmaschinken mit Melonenkugeln	EUR 2,10 (2 Stück pro Person)
Party-Frikadellen mit Meerrettichfrischkäse	EUR 2,10 (3 Stück pro Person)
Schinkenröllchen mit Gemüsefüllung	EUR 2,10 (2 Stück pro Person)
Tatar von Räucherfisch auf Gurkenscheiben	EUR 1,80
Baguettescheiben mit Lachs, Schinken & Salami	EUR 3,30

weiteren Canapées auf Anfrage

Warm:

Minipizza mit Schinken	EUR 1,40
Mini Quiche Lorraine	EUR 1,40
Dim Sum mit Surimifüllung	EUR 1,60
Mini Loempia- die kleine Frühlingsrolle	EUR 1,20
Pikante Minis gemischt	EUR 2,40 (3 Stück pro Person)
Nürnberger Rostbratwürste mit Senf & Brötchen	EUR 2,40 (3 Stück pro Person)
Mini – Schaschlik- Spieß	EUR 1,90
Chicken Wings mit feurigem Dip	EUR 2,40 (3 Stück pro Person)
Bruschetta mit Frischkäse & Spinat	EUR 4,00 (3 Stück pro Person)
Bruschetta mit Käse & Tomate	EUR 4,00 (3 Stück pro Person)
Bruschetta mit Käse, Salami & Paprika	EUR 4,00 (3 Stück pro Person)
Gemischte deutsche Tapas	EUR 4,00 (3 Stück pro Person)

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Suppen & mehr. . .

	Preis pro Person
Eifeler Kartoffelsuppe mit Würstel und Brötchen	EUR 6,50
Gulaschsuppe mit Brotauswahl und Butter	EUR 8,00
Chili con carne	EUR 6,50
<i>Bunter Suppentopf</i> mit Hühnerfleisch, Nudeln und Gemüse Brot und Butter	EUR 8,00
Tomatensuppe mit Basilikumsahne und Croutons	EUR 6,00
<i>Unser Suppen Duett!</i> 2 leckere Eintöpfe, dazu belegte Brötchen mit Käse, Eifeler Schinken und Salami	EUR 15,00

Zwischendurch mal was anderes...:

	Preis pro Person
<i>Fit and Fun Vital</i> Früchteplatten mit aufgeschnittenen Melonen, Orangen, Kiwis etc. Naturjoghurt mit Waldbeeren Gemüstreifen mit verschiedenen Dips Actimel & Smoothies	EUR 12,00
<i>Fit in den Sommer</i> Schinken-Spargelröllchen Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen Fruchtbuttermilch Tomaten-Mozzarella Sticks Marinierte Erdbeeren mit Schlagsahne	EUR 14,00

Eifeler Brotzeit

Kartoffelsuppe mit Schmand und Croutons
Brötchen mit frischer Zwiebelmettwurst
Tatar von der Eifeler Rauchforelle
Apfelsalat mit Quarksauce
Warmer und kalter Kakao
Bitburger Pils alkoholfrei

EUR 14,50

Klein aber fein

Pikante und süße Blätterteigminis
Quiche Lorraine
Canapées belegt mit Lachs, Schinken und Frischkäse

EUR 14,50

Französischer Imbiss

Französische Zwiebelsuppe
Räucherlachspralinen
Roastbeefröllchen mit Sauce Remoulade und Gurke
Quiche Lorraine
Crêpes mit Orangen-Grand-Marnier

EUR 15,00

Sancho und Pancho

Tortillas mit Chorizo und Red Salsa
Wraps gefüllt mit Sauerrahm, Käse und Schinken
Nachos mit Cheddarcrème
Taccos mit Tomaten, Zwiebeln, Avocados,
Gurken, Mais und Chili con Carne

EUR 14,50

Luigi

Tomaten – Mozzarella – Sticks
Ciabatta belegt mit italienischer Salami
Parmaschinken mit Melone
Mini Pizzen
Kleine Piccata vom Schwein mit Spaghetti und Tomatensauce

EUR 14,50