

Liebe Gäste,

Individualität, Qualität und Kreativität sind im
Dorint 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



Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

Dorint Vital

Karotten-Kerbelsuppe

*Suprême von der Maispoularde
an Sauerampferschaum
junge Möhrchen
Kartoffeltaler*

*Limonen-Joghurt-Terrine
mit Fruchtsaucen*

EUR 26,00

Barbados

*Avocadomousse
an Ruccola
mit Tomaten-Koriander-Vinaigrette*

*Gegrillter Red Snapper
an Zitronenbuttersauce
auf Mais-Chili-Küchlein*

Vanille-Krokant-Parfait

EUR 29,00

Tour Eifel

Passiertes Kartoffelsüppchen mit Räucherlachsstreifen

*Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsauce
Preiselbeeren
Butterkartoffeln*

*Parfait von weißer Schokolade
auf roter Beerensauce*

EUR 31,00

Menüs ab 15 Personen

Burgund

*Crèmesuppe von Zuckerschoten
mit altem Balsamico
und pochiertem Wachtelei*

*Gebratener Lammrücken mit
Estragonjus
glasierte Honig – Schalotten
Bohnenbündchen
Herzoginkartoffeln*

*Heiße Baumtomaten
mit Honigparfait*

EUR 33,00

Milano

*Luftgetrockneter Schinken
mit saftiger Galiamelone
Crissinis Pesto*

*Tomatencrèmesuppe
mit Basilikumsahne*

*Involtini vom Kalb
mit Mortadella und Gemüse gefüllt
an Barolosauce
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

Menüs ab 15 Personen

Florenz

*Ruccolasalat mit Kirschtomaten
Mozzarellakugeln, Balsamicodressing
und luftgetrocknetem Schinken*

*Weißer Knoblauchsuppe
mit Pinienkernen*

*Kalbsrückensteak
unter Pistazien - Kerbelkruste
an leichter Thymianglace
geschwenktes Gemüse
Kartoffelcrêpe*

*Leichtes Mousse von der Mango
an Himbeermark*

Esperanto

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

*Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle*

*Glacierter Rücken
vom Eifelkalb
in kräftigem Jus
gecrèmt Schwarzwurzeln
Kartoffel – Grieß - Klöße*

*Zweierlei Mousse
von der Schokolade*

<i>3 – Gang – Menue (Suppe, Hauptgang, Dessert)</i>	<i>EUR 36,50</i>
<i>3 – Gang – Menue (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)</i>	<i>EUR 41,00</i>
<i>4 – Gang – Menue</i>	<i>EUR 45,00</i>

Menüs ab 15 Personen

La Mancha

*Waldpilzsülze
an frischen Blattsalaten
mit in Cognac glasierten Streifen von der
Rinderhüfte*

Gelbes Paprikaschaumsüppchen

*Gebratener Seeteufel
auf Basilikumnudeln
an Elblingschaum
saisonale Gemüseauswahl*

*Orangenmousse
mit Grand Marnier und Pistazien*

Côte d'Azur

*Geräucherte Entenbrust
mit weißem Friséesalat
Granatapfelkernen
Kernölvinaigrette*

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Chesterstange*

*Seezungenröllchen
mit Zanderfarce
und Garnelen gefüllt
auf schwarzen Tagliatelle
Hummerbuttersauce*

Passionsfruchtsorbet

*Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
an Trüffel – Madeira - Jus
Kartoffel – Lauch - Soufflé*

Dessertteller „Surprise“

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

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

Menüs ab 15 Personen

Barbeque Buffet

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

„Chicken skewers Teriyaki“
Pikante Hühnerspieße
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

EUR 31,00

Eifeler Bauern Buffet

„Land und Leute“

Räucherforelle mit Meerrettich
Brathering in Essig-Zwiebel-
Vinaigrette
Mariniertes Gemüse
Kasseler Rauchrücken mit
Sauergemüse
Eifeler Wurst- und
Schinkenspezialitäten
Bauernsülze mit Remouladensauce
Frisches Schweinemett mit Zwiebeln
Kartoffelsalat mit Speck
Krautsalat mit Sauerrahm

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

Apfelsalat in Quarksauce
Eifeler Rahmkuchen
Hefestreusel mit Obst vom Blech
Eifeler Käse vom Ulmenhof
Brotauswahl und Butter

EUR 28,00

Buffets ab 25 Personen

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

*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

*Piccata Milanese vom Schweinerücken
„Osso Buco“
Der Klassiker aus der Lombardei
Lasagne di Tonno mit Blattspinat
Gnocchi in Gorgonzolasauce, Birnenspalten und Walnüssen
Gemüse aus den Gärten der Toscana mit mediterranen Aromen
„Pasta Basta“
Penne mit Olivenöl und Tomaten*

*„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 31,00

Buffets ab 25 Personen

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

Fiesta Mexikana

*Pikante Tortillas mit Paprika, grünen Bohnen und Kartoffeln
Tacco Station mit Eisbergsalat, Käse, Tomaten, Schinken und Zwiebeln
Tortilla Chips mit verschiedenen Dips
Scharfer Bohnensalat mit Rindfleisch
Kürbissalat mit Schweinefleisch
Meeresfrüchte-Reissalat in Tomatenvinaigrette
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter*

*Feuertopf aus Mexiko
„Chili con Carne“*

*Grillsteaks „Yukatan“
Schweinenacken in feuriger Marinade
Mixed BBQ mit Chicken Wings und knusprigen Spare Ribs
Chilireis Mexican Style
Pesado Al Ajillo
Red Snapper mit Paprikasauce
Gauchos Kartoffeln
Knusprige Kartoffelecken
Gemüsepfanne nach Azteken Art*

*Zum süßen Schluss:
Mangomousse
Exotisches Fruchtedisplay
Kokospudding
Süßes Hefegebäck*

EUR 29,00

Buffets ab 25 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

*Das Beste aus dem Eifelwald
Eifeler Wildbuffet*

*Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing
Wildpasteten mit Sauce Cumberland
Apfel-Sellerie-Salat
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch
Reh- und Wildschweinschinken mit Mixed Pickles
Hausgemachter Kartoffelsalat*

Wildcrèmesuppe mit Madeira

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

*Bratapfel, gefüllt mit Amaretto-Marzipan
Walnußparfait
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce*

EUR 32,00

Buffets ab 25 Personen

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

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 Käsereien

Dessert Evergreens

EUR 38,00

Buffets ab 25 Personen

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

Gala Buffet

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

*Gefüllter Lachs und Zander
Kräuter – Crème- Frâiche*

*Räucherfischspezialitäten mit Schillerlocken, Aal und Heilbutt
Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland
Waldorfsalat, Brokkoli-Schinken-Salat
Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein
mit Früchten garniert
Feine Rauchforellenfilet mit Sahnemeerretich*

Tomatenconsommé mit Grießnocken

*Kalbsfilet im Wildreismantel auf Morchelcrèmesauce
Geschmorte Lammkeule auf Ratatouillegemüse
Seeteufelfilet in Safransauce
Erlesene Gemüseauswahl nach Jahreszeit
Gratinkartoffeln, Langkorn – Wildreismischung
Kleine Kartoffeln mit frischen Kräutern*

*Arrangement von exotischen Früchten mit verschiedenen Saucen
Terrine von zweierlei Edelschokoladen
Charlotte Russe
Espressocrème*

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

EUR 62,00

Buffets ab 25 Personen

Alle Angaben ohne Gewähr.

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen

Dorint

Seehotel & Resort
Bitburg · Südeifel

Gesund Genießen

*Klarer Shrimpscocktail mit Avocado
Blumenkohlmousse mit Schinkenstreifen
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*

*Sauerampfersuppe
mit Streifen von Räucherlachs*

*Hähnchenbrust in der Müslikruste an Kräutersauce
Tilapiafilet in Tomaten – Olivenragout
Rindertafelspitz in Meerrettichsauce und Preiselbeeren
Gnocchis in Gorgonzolasauce, Birnen und Walnüssen
Graupenrisotto
Blattspinat mit Feta und Kirschtomaten*

*Joghurtmousse mit roter Beerensauce
Frischer Fruchtsalat
Duett von Orange und Kiwi*

EUR 28,00

Buffets ab 25 Personen

Cocktail – Happen

zur Einstimmung auf ein gelungenes Fest

Mindestmenge je Sorte 10 Stück

Stückpreis

Kalt:

<i>Räucherlachs mit Limetten</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Käsespiesschen mit Trauben</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Tomaten-Mozzarella Sticks (3 Stück)</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Räucherforelle mit Sahnemeerrettich</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Kräuterfrischkäse auf Vollkornbrot (2 Stück)</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Roastbeefröllchen mit Meerrettichsahne</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Parmaschinken mit Melonenkugeln</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Party-Frikadellen mit Meerrettichfrischkäse (4 Stück)</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Crudités mit Kräuterschmand – Dip</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Schinkenröllchen mit Gemüsefüllung</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Mini-Brötchen belegt mit geräucherter Putenbrust</i>	<i>EUR 1,80</i>
<i>Tatar von Räucherfisch auf Gurkenscheiben</i>	<i>EUR 1,80</i>

Warm:

<i>Hähnchenspieß in Cornflakeskruste</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Minipizza mit Schinken</i>	<i>EUR 1,40</i>
<i>Mini Quiche Lorraine</i>	<i>EUR 1,40</i>
<i>Dim Sum mit Surimifüllung</i>	<i>EUR 1,60</i>
<i>Mini Loempia- die kleine Frühlingsrolle</i>	<i>EUR 1,20</i>
<i>Pikante Minis gemischt (3 Stück pro Person)</i>	<i>EUR 2,10</i>
<i>Nürnberger Rostbratwürste mit Senf und Brötchen (3 Stück)</i>	<i>EUR 2,10</i>
<i>Champignons, in Kräuterbutter gebacken (100g pro Person)</i>	<i>EUR 2,10</i>
<i>Mini – Schaschlik- Spieß</i>	<i>EUR 1,90</i>
<i>Chicken Wings mit feurigem Dip (3 Stück)</i>	<i>EUR 2,10</i>
<i>3 Mini – Frikadellen mit Senf und Bauernbrot</i>	<i>EUR 1,70</i>
<i>Baguettescheiben mit Lachs, Schinken und Salami</i>	<i>EUR 2,10</i>

Suppen & mehr.....:

<i>Eifeler Kartoffelsuppe mit Würstel und Brötchen</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Gulaschsuppe mit Brotauswahl und Butter</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Chili con carne</i>	<i>EUR 5,00</i>
<i>Bunter Suppentopf mit Hühnerfleisch, Nudeln und Gemüse Brot und Butter</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Tomatensuppe mit Basilikumsahne und Croutons</i>	<i>EUR 5,50</i>
<i>Unser Suppen Duett ! 2 leckere Eintöpfe, dazu belegte Brötchen mit Käse, Eifeler Schinken und Salami</i>	<i>EUR 15,00</i>

Zwischendurch mal was anderes...:

	<i>Preis pro Person</i>
<i>Fit for Fun Vital</i>	
<i>Früchteplatten mit aufgeschnittenen Melonen, Orangen, Kiwi etc. Bircher Müsli und Fruchtquark Gemüsestreifen mit verschiedenen Dips Fruchtcocktail Frische Obstsäfte</i>	<i>EUR 9,80</i>
<i>Fit in den Sommer</i>	
<i>Schinken-Spargel röllchen Bärlauchsuppe mit gerösteten Pinienkernen Fruchtbuttermilch Tomaten-Mozzarella Sticks Marinierte Erdbeeren mit Schlagsahne</i>	<i>EUR 12,50</i>

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 12,50

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 Remoulade und Gurke

Gefüllte Eier

Quiche Lorraine

Crepes mit Orangen-Grand-Manier

EUR 15,00

Sancho und Pancho

Tortillas mit Chorizzo und Red Salsa

Wraps gefüllt mit Sauerrahm, Käse und Schinken

Nachos mit Cheddarcrème

Taccos mit Tomaten, Zwiebeln, Avocados,

Gurken, Mais und Chilli 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