

— Sportresort & Hotel —
IMPULSIVLÖRRACH



Menü & Buffet

Hier wählen Sie aus unserem Angebot an Gaumenfreuden:

- Themenbuffets
- Jahresmenüs
- Fondueplausch IMPULSIV
- Grillplausch PARKFRONT
- Apérovorschläge

Apéro Vorschläge

Bruschetta - geröstetes Wurzelbrot

- mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Basilikum Stück à 1,20 €
- Knoblauchbutter und eingelegten Oliven Stück à 1,20 €
- mit Thunfischcreme und Zwiebeln Stück à 1,20 €

Laugengebäck - frisch aus dem Ofen

- Laugenbrezel mit Butter Stück à 1,60 €
- Laugenzopf mit Salami Stück à 2,20 €

Canapée - halbe belegte Brötchen garniert

- mit geräuchertem Lachs Stück à 2,40 €
- mit Tomate / Mozzarella Stück à 2,40 €
- mit Roastbeef Stück à 2,40 €
- mit Schinken Stück à 2,40 €

(Mindestbestellmenge jeweils 5 Stück pro Sorte)



Sekt · Wein zum Apéro

IMPULSIV Hausmarke 15,20 €
(deutscher Sekt trocken) Flasche 0,75l

Winzersekt aus Efringen-Kirchen
Nobilé Sekt Blanc Brut, Flasche 0,75l 18,00 €
Nobilé Sekt Rosé trocken, Flasche 0,75l 18,00 €

Große Auswahl an Cocktails sowie ausgewählte Weine zur Menübegleitung.

Bitte verlangen Sie unsere separate Weinkarte!

Dreiländer Buffet

Vorspeisen

Blattsalate mit 2-erlei Dressing

Caprese

Tomate und Mozzarella
mit frischem Basilikum

Antipasti

gegrilltes mediterranes Gemüse
Parmesan und eingelegte Oliven

Garnelensalat

Warmes Buffet

Kabeljaufilet gegrillt
an Dijonsensauce

Piccata Milanese von der Pute

Schweinefiletmedaillons „Fromage“

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark

Frische Früchteplatte

Bauernhof-Eisvariationen

ab 20 Personen
pro Person: 24,90 €

Badisches Buffet

Vorspeisen

Blattsalate mit 2-erlei Dressing

Canapes mit geräuchertem Lachs
und Meerrettich-Dip

Roastbeefplatte mit
hausgemachter Remoulade

Waldorfsalat

Warmes Buffet

Seelachsfilet
an Gutedelsauce

Hähnchenbrustfilet
an Calvadossauce

Rindersteak mit Pfeffersauce

Gemüsereis
Butterkartoffeln
Gemüse der Saison

Dessert

Vanille-Quark-Creme
mit frischen Erdbeeren

Frische Früchteplatte

Bauernhof-Eisvariationen

ab 20 Personen
pro Person: 27,90 €

Unsere Vorschläge für Ihre Menüauswahl

Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	4,80 €
Caprese Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum	5,80 €
Rucolasalat mit Parmaschinken Parmesan und Kirschtomaten	6,80 €
Gegrillter Garnelenspieß mit Knoblauch-Dip auf Blattsalaten	6,80 €

Hauptgänge

Kabeljaufilet gegrillt an Safransauce dazu Gemüserisotto	15,80 €
Piccata Milanese von der Pute mit Tomatenspaghetti	14,80 €
Schweinesteak mit Champignonrahmsauce, dazu Kroketten oder Spätzle und Gemüse	14,80 €
Argentinisches Rindersteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce dazu Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites und Gemüse	19,80 €



Bei diesen Gerichten handelt es sich um Vorschläge – gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche. Wir bitten Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menü zusammen zu stellen, damit ein reibungsloser Ablauf möglich ist.

Weitere Angebote für Gruppen

Fondueplausch »IMPULSIV«

Fleischfondue a la discretion
mit Salat, Gemüse, Pommes Frites
und 5-erlei hausgemachten Saucen

pro Person 26,50 €

Grillplausch »PARKFRONT«

Würstchen, Steaks und Co.
vom Lavasteingrill
mit Antipasti-Gemüse,
sommerlichem Salatbuffet
Folienkartoffeln und Dipvariationen

pro Person ab 26,-- €

Dessert-Vorschläge

Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis und Sahne ***	5,20 €
Panna Cotta mit Erdbeersauce ***	4,80 €
Bauernhof-Eis mit frischen Früchten ***	5,80 €
Schokoladenbecher mit Sahne und heißer Schokosauce	5,20 €