

Menüs / Buffets

Unsere Menüs sind buchbar von 10 bis 45 Personen, bei einer höheren Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis.

Die Buffets sind ab 20 Personen buchbar.

Wir arbeiten täglich mit frischen Produkten und können daher auf Lebensmittelunverträglichkeiten eingehen.

Änderungen vorbehalten.

**CONTEL Koblenz**

Hotel | Feierlichkeiten | Tagungen

Pastor-Klein-Straße 19
56073 Koblenz
Telefon: 0261 4065-0
www.contel-koblenz.de



Saisonmenü „Frühling“

buchbar im April, Mai
und Juni

„Menü 1“

Räucherlachs
an Sahnemeerrettich
mit Salatbouquet

Gebratenes Maishähnchen an Thymianjus,
dazu mediterranem Gemüse &
Gnocchis geschwenkt in Bärlauch

Weißer Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren & Rhabarbersorbet

ab € 36,50 pro Person

„Menü 2“

Spargelcrèmesuppe
mit Schinkenstreifen

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an Sauce Hollandaise,
dazu Stangenspargel & Petersilienkartoffeln

Hausgemachte Vanillemousse
mit marinierten Erdbeeren

ab € 37,50 pro Person

Saisonmenü „Sommer“

buchbar im Juli, August
und September

„Menü 3“

Kleiner Gartensalat
mit Sprossen,
Kürbiskernen & Balsamico-Dressing

Medaillons vom Schweinefilet
an Champignonrahmsauce,
dazu Gemüse der Saison & Spätzle

Stracciatella Parfait
auf Kirschragout

ab € 29,50 pro Person

„Menü 4“

Kräuterrahmsuppe
mit Croûtons

Gebratenes Lachssteak
an Krabben-Sahnesauce
dazu grüner Spargel & Basmatireis

Pfefferminz-Crème-Brûlée
mit einer Kugel hausgemachtem Eis

ab € 34,50 pro Person



Saisonmenü „Herbst“

buchbar im Oktober
und November

„Menü 5“

Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Gebratenes Kalbsteak an Rosmarinjus
auf Spitzkohl-Tomatengemüse
dazu Dauphinekartoffeln

Dunkle Schokoladenmousse
mit Waldbeeren

ab € 34,50 pro Person

„Menü 6“

Selleriecrèmesuppe
mit Karottenchips

Rinderroulade nach Hausfrauen Art
an Bratensauce,
dazu Apfelrotkohl & Kartoffelknödel

Apfeltraum im Glas

ab € 38,50 pro Person

Saisonmenü „Winter“

buchbar im Dezember, Januar
und Februar

„Menü 7“

Hausgemachte Wildconsommé
mit Kräutertifade und Gemüsejulienne

Geschmortes von der Ente
an Rosmarinjus,
dazu Rahmwirsing & Gnocchi

Lebkuchenparfait
mit Rumkirschen & Sahnehaube

ab € 36,50 pro Person

„Menü 8“

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen & Gemüsestreifen

Geschmorte Ochsenbäckchen
an Burgundersauce,
dazu Wurzelgemüse & Herzoginkartoffeln

Hausgemachtes Grießflammerie
mit karamellisierten Orangenscheiben

ab € 37,50 pro Person



Buffet „Confluentes“

ab 76,50 € pro Person

Vorspeisen

Warmer Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum & kalt gepresstem Olivenöl

Roastbeef „rosa“ gebraten
an Remouladensauce

Pfeffermakrelen mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeersahne

Kräuter-Crêpes gefüllt
mit Räucherlachs & Zitronenschmand

Cocktail von Shrimps

Salate

Blattsalate mit
Balsamico- & Joghurtdressing

Lauchsalat mit Mandarinen

Couscoussalat mit gebratenen Shrimps

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen & Gemüsejulienne

Hauptgänge

(Bitte wählen Sie drei Hauptgänge & drei Desserts aus)

Gebratener Lachs & Zander
an Zitronengras-Curry-Kokossauce,
dazu Wokgemüse & Mandelreis

Gebratenes Kalbssteak unter einer Kräuterkruste
an Sherry-Thymian-Jus,
dazu Speckbohnen & Kartoffelgratin

Gebratene Hähnchenbrust im Speckmantel
an Cranberrysauce,
dazu Lauchgemüse & Röstkartoffeln

Schweinemedallions mit Kräuterjus,
dazu Ravioli „Tartufo“
mit einer Füllung aus Mascarpone ricotta
geschwenkt in Trüffelöl mit Tomaten & Rucola

Desserts

Himbeertraum mit weißer Schokolade

Cheesecake im Glas mit Pfirsichspiegel

Amarettini-Mousse mit Rum & Karamell

Dunkle Schokoladenmousse mit Kirschen



Buffet „Raumental“

ab 65,50 € pro Person

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum & kalt gepresstem Olivenöl

Gemischte Antipasti

Roastbeef „rosa“ gebraten mit Remouladensauce

Fischplatte „Neptuns Reich“

Räucherlachs an Honig-Dill-Senfauce

Cocktail von Shrimps

Pfeffermakrelen an Sahnemeerrettich

Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Salate

Blattsalate
mit Balsamico- & Joghurtdressing

Gurken-Tomatensalat mit Fetakäse

Weißkohl-Möhrensalat
mit Mandarinen

Brotkorb mit Butter & Dip

Suppe

Tomatencrèmesuppe
Möhren-Kokos-Suppe

Hauptgänge

(Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge, eine Suppe & zwei Desserts aus)

Duo von gebratenen Edelfischen (Lachs & Zander)
an Limettensauce,
dazu Blattspinat & Basmatireis

Kalbsrücken unter einer Zwiebel-Senfkruste
an Kräuterjus,
dazu Gemüse der Saison & Kartoffelgratin

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an Champignonrahmsauce,
dazu Speckbohnen & Butterspätzle

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Portweinjus,
dazu Mandelbrokkoli & Tagliatelle

Desserts

Mousse au Chocolat

Crème brûlée

Mango-Buttermilch-Crème



Buffet „Ehrenbreitstein“

ab 44,00 € pro Person

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum &
kalt gepresstem Olivenöl

Gemischte Antipasti

Roastbeef „rosa“ gebraten
mit Remouladensauce

Räucherlachs mit Dill-Senfsauce

Salate

Blattsalate
mit Balsamico- & Joghurtdressing

Couscoussalat mit Gurke & Schafskäse

Lauchsalat mit Mandarinen

Brotkorb mit Butter & Dip

Hauptgänge

(Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge und zwei Desserts aus)

Gebratenes Lachsfilet
an Senf-Dillsauce,
dazu Tomaten-Oliven-Gemüse &
Rosmarinkartoffeln

Geschmorter Rinderbraten
an Rotweinsauce & Preiselbeeren,
dazu feiner Speckwirsing & Spätzle

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an Champignonrahmsauce,
dazu Gemüse der Saison & Bandnudeln

Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate Mozzarella
an Basilikumrahmsauce,
dazu Gnocchi

Desserts

Schokoladenmousse mit Kirschen

Zitronencreme mit Baiserhaube

Himbeermousse mit Keks Crumble



Buffet „Kowelenz“

ab 39,50 € pro Person

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum & kaltgepresstem Olivenöl

Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich

Salate

Blattsalate
mit Balsamico- & Joghurtdressing

Lauchsalat mit Mandarinen

Brotkorb mit Butter & Dip

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet
an Paprikasauce,
dazu Lauch-Tomatensugo & Basmatireis

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet
an Champignonrahmsauce,
dazu Marktgemüse & Bandnudeln

Desserts

Crème Brûlée

Joghurtmousse mit Pfirsichen

Dunkle Schokoladenmousse mit Kirschen

Buffet „Moselbogen“

ab 38,00 € pro Person

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum &
kaltgepresstem Olivenöl

Gemischte Antipasti

Salate

Blattsalate
mit Balsamico- & Joghurtdressing

Brotkorb mit Butter & Dip

Hauptgänge

Schweinenackensteaks mit Pestokruste,
dazu mediterranes Gemüse &
Rosmarinkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes von der Pute
mit Erbsen & Champignons,
dazu Blumenkohlgemüse & Spätzle

Desserts

Himbeermousse mit Keks Crumble

Bananensplit im Glas

Dunkle Schokoladenmousse mit Kirschen



Terrassenbuffet „Mosel“

ab 28,00 € pro Person

Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rohkostsalat

4 Dips

Cocktail-, Curry-, Knoblauch- und Barbecuedip
Baguette und Brezel

Schweinenackensteak in Kräuter-Knoblauch-Marinade

Putensteak in Ananas-Curry-Marinade

Bratwurst

Rosmarinkartoffelecken mit Kräuterquark

Eis-Auswahl von „Impuls Eis-Angebot“
(zur Selbstbedienung vom Biergarten)

Terrassenbuffet „Moselstausee“

ab 33,00 € pro Person

mit Erweiterung:
Lachs-Garnelen-Spieße

frischer Obstsalat

Hierzu reservieren wir Tische im Biergarten und stellen das Buffet in einem angrenzenden Raum bereit.

Getränke erhalten Sie per Selbstbedienung im Biergarten.

Auf Wunsch können wir gegen Aufpreis auch Service anbieten.

Terrassenbuffet „Moselbogen“

ab 38,00 € pro Person

(Bitte wählen Sie zwei Desserts aus)

Tomate Mozzarella mit Basilikum & kaltgepresstem Olivenöl

Gemischte Antipasti

Blattsalate mit Balsamico- & Joghurtdressing

Brotkorb mit Butter & Dip

Schweinenackensteaks mit Pestokruste,
dazu mediterranes Gemüse &
Rosmarinkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes von der Pute
mit Erbsen & Champignons,
dazu Blumenkohlgemüse & Spätzle

Desserts

Himbeermousse mit Keks Crumble

Bananensplit im Glas

Dunkle Schokoladenmousse mit Kirschen



„Grillbuffet“

ab 36,50 € pro Person

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings & Toppings, sowie vier verschiedene Dips: Avocado-, Knoblauch-, Barbecue- & Tomaten-Chili-Dip

Hausgemachter Kartoffelsalat

Krautsalat mit geröstetem Speck

Antipasti Platte

Schweinenackensteaks
in Paprika-Kräuter-Marinade

Hähnchenbrustfilet
in Barbecue-Honig-Marinade

Garnelen-Gemüse-Spieße

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Grillgemüse
(Paprika, Zucchini, Champignons &
Zwiebeln)

Desserts

Obstspieße

Limetten-Joghurt-Mousse
mit Mangopüree

„Grillbuffet“

ab 39,50 € pro Person

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings & Toppings, sowie vier verschiedene Dips: Avocado-, Knoblauch-, Barbecue- & Tomaten-Chili-Dip

Griechischer Salat mit Schafskäse

Mediterraner Nudelsalat
mit Tomatenpesto, Rucola & Mozzarella

Antipasti Platte

Schweinenackensteaks
in Paprika-Kräuter-Marinade

Putensteaks im Speckmantel

Lachs-Gemüse-Spieße

Ofenkartoffeln mit Bacon & Käse

Grilltomate
mit Basilikumpesto & Parmesanspäne

Desserts

Cheesecake im Glas mit Pfirsichmark

Panna Cotta mit Himbeermark



Weihnachtsbuffet „Weihnachtsmann“

ab 66,50 € pro Person

Vorspeisen

Feldsalat
mit knusprig gebratenem Bacon &
Kartoffeldressing

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeersahne

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Zwetschgenkompott

Salate

Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter & Dip

Suppe

Petersilienwurzelsuppe
mit Grissini

Hauptgänge

(Bitte wählen Sie drei Hauptgänge aus)

Edelfischröllchen gefüllt mit
grünem Spargel & getrockneten Tomaten
an Paprikasauce, dazu Basmatireis

Schweinefiletmedaillons
mit Birnen-Cranberry-Kruste
an Rahmsauce, dazu Nussspätzle

Im Ganzen gebratenes Roastbeef
an Portweinjus,
dazu Brokkoligemüse & Kartoffelgratin

Gebratene Barbarie-Entenbrust
an Orangensauce,
dazu glasierte Möhren & Kartoffelklöße

Desserts

Marzipanmousse mit Kirschen

Lebkuchen Panna Cotta
mit karamellisierten Nüssen

Rotweinküchlein
mit hausgemachter Schokoladensauce



Weihnachtsbuffet „Weiße Weihnacht“

ab 52,50 € pro Person

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse
mit Honig & Rosmarin

Geräucherte Entenbrustscheiben
mit Birnenchutney

Crêpes gefüllt
mit Räucherlachs & Zitronenschmand

Salate

Blattsalate der Saison
mit Balsamico- & Joghurtdressing

Brotkorb mit Butter & Dip

Suppe

Petersilienwurzelcrèmesuppe mit Trüffelöl

Hauptgänge

(Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus)

Duo von Garnelen & Zander
an Orangensauce,
dazu Blattspinat & Bandnudeln

Rosa gebratene Entenbrust
an Cassissauce,
dazu Rahmwirsing & Schupfnudeln

Desserts

Spekulatius-Tiramisu

Vanillekipferlcrème
mit hausgemachter Schokoladensauce



Weihnachtsbuffet „Nussknacker“

ab 49,50 € pro Person

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum & kaltgepresstem Olivenöl

Geräucherte Entenbrust
auf Orangen-Sesamconfit

Roastbeef „rosa“ gebraten
mit Remouladensauce

Salate

Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter & Dip

Suppe

Orangen-Möhrensuppe mit Ingwer

Hauptgänge

(Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus)

Gebratener Zander
an Meerrettichsauce,
dazu Speckwirsing & Basmatireis mit Mandeln

Kalbsrückensteaks
mit Amarettinikruste an Bratenjus,
dazu Gemüse der Saison & Kartoffelgratin

Maishähnchenbrust mit Frischkäsefüllung
im Speckmantel gebraten an Rosmarinjus,
dazu Rosenkohl & Gnocchis

Desserts

Lebkuchenmousse
mit Zwetschgenragout

Bratapfelcrème
mit karamellisierten Nüssen



Weihnachtsbuffet „Santa Claus“

ab 38,50 € pro Person

Vorspeisen

Tomate Mozzarella
mit Basilikumpesto & Balsamicodressing

Carpaccio vom Kalbstafelspitz
mit Kräutermarinade

Salate

Blattsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Brotkorb mit Butter & Dip

Suppe

Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgänge

(Bitte wählen Sie zwei Hauptgänge aus)

Gebratener Lachs
an Safran-Orangensauce,
dazu Blumenkohl & Kräuterrisotto

Rinderbraten
an Lebkuchensauce,
dazu Rotkohl & Semmelknödel

Geschmorte Entenkeule
an Apfel-Kräutersauce,
dazu Speckrosenkohl & Salzkartoffeln

Desserts

Zimt-Crème-Brûlée

Vanille-Mascarponecrème mit
hausgemachter Karamellsauce & Krokant

