

MENÜVORSCHLÄGE MENU SUGGESTIONS



THE WESTIN
BELLEVUE
DRESDEN

WESTIN MENÜS

Vorschlag I

Vorspeisen

Vitello Tonnato

oder

Blumenkohlrahmsuppe mit Ricottaklösschen

oder

Caesar Salat auf Parmesansplänen
und pochiertem Landei

Hauptspeisen

Schweinefilet mit sautierten Gnocchi gefüllt
mit Mozzarella, Brokkolipüree
und Gorgonzolasauce

oder

Gebrautes Tilapiafilet mit Pak Choi,
Basmatireis und grüner Mango- Ananas
und Zwiebelrelish

oder

Lammmedaillons in Pinienkernkruste
und Tomaten- Zwiebel- Gemüse- Jus

Desserts

Joghurtmousse mit Orangenragout
und Granatapfel

oder

Brotpudding mit Rum-Rosineneis

oder

Vanillequark mit Kirschenkompott
und Bitterschokolade

33,50 Euro

Alle Preise pro Person.

WESTIN MENUS

Proposal I

Starters

vitello tonnato

or

cauliflower creamsoup with ricotta dumplings

or

caesar salad on parmesansplits
with poached egg

Main course

pork fillet on sauteed gnocchi filled
with mozzarella, broccoli cream
and gorgonzola sauce

or

fried Tilapia served with Pak Choi,
basmati rice, green mango- pineapple
and onion relish

or

lamb medallions in pine nut crust
and tomato- onion gravy

Desserts

yoghurt mousse with orange ragout
and pomegranate

or

bread- pudding with rum raisin ice cream

or

vanilla curd cream on cherry compote
and dark chocolate

Euro 33.50

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

Vorschlag II

Vorspeisen

Lachs und Marscarpone Pottsuse
mit Ketakaviar und Quark-Käsepuffer

oder

Sellerieknollenrahm mit Kalbs-Trüffelklößen

oder

Frühlingsrolle von frischen Krabben und
Sprossen mit Chili- Soysauce

Hauptspeisen

Kurz gebratene Roulade aus dem Entrecôte
mit Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln
und Dijon-Schalottenrahmsauce

oder

Knusprig gebratener Loup de mer mit Couscous,
Bohngemüse und Thymianjus

oder

Gefüllte Perlhuhnbrust mit frischen Tagliolini,
Fevabohnen und Morchelsauce

Desserts

Passionsfruchtmousse mit Oliven-Minz-Sauce

oder

Schokoladentarte mit Vanilleeis

oder

Quarkknödel mit Orangensalat

37,50 Euro

Proposal II

Starters

salmon and marscarpone "pottsuse"
with keta caviar and curd-cheese fritter

or

celery cream soup with veal- truffle- dumplings

or

spring roll of fresh crabs and sprouts with
chili- soy sauce

Main course

roasted roulade from entrecote on
root vegetables, potato cubes
and Dijon-shallot cream sauce

or

crispy sea bass with couscous,
green beans and thyme jus

or

guinea fowl breast stuffed with fresh tagliolini,
fava beans and morel sauce

Desserts

passion fruit mousse with olive mint sauce

or

chocolate tart with vanilla ice cream

or

quark dumplings with orange salad

Euro 37.50

Vorschlag III

Vorspeisen

Kalbstatar mit Wasabi-Mayonnaise

oder

Salat mit gebratener Entenbrust, pochierten
Birnen und Rosmarin-Zitronen-Dressing

oder

Topinambursuppe mit Trüffelöl

Hauptspeisen

Pochiertes Rinderfilet von der deutschen
Färse mit Bouillongemüse und Apfelkren

oder

Gegrilltes Thunfischsteak
auf Birnen-Chili-Risotto mit Feldsalat

oder

Rosa gebratenes Lammkarrée mit
Brechbohnen, geschmolzenen Strauchtomaten
und Gratinkartoffeln

Desserts

Schokoladentiramisu mit Granatapfeleis

oder

Topfensoufflé mit marinierten Erdbeeren

oder

Nougattarte mit Bourbon Vanilleeis

39,50 Euro

Alle Preise pro Person.

Proposal III

Starters

veal tartar with wasabi- mayonnaise

or

salad with fried duck breast, poached pears and
rosemary- lemon- dressing

or

artichoke soup with truffle oil

Main course

poached tenderloin fillet with bouillon
vegetables and apple- horseradish

or

grilled tuna steak with pear- chilli risotto with lamb's
lettuce

or

pink roasted lamb with green beans,
melted vine tomatoes and
potatoes au gratin

Desserts

chocolate tiramisu with pomegranate ice cream

or

cup soufflé with marinated strawberries

or

nougat tart with bourbon vanilla ice cream

Euro 39.50

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*

Delikates Menü I

Vorspeise

Carpaccio vom schottischen Wildlachs
mit Kräutersalat, Limetten-Crème Fraîche
und Lachskaviar

Zwischengericht

Kartoffel-Lauch-Cappuccino mit Steinpilzravioli

Hauptspeise

Perlhuhnbrust mit schwarzer Polenta
und Birnen- Caponata

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Mangosorbet

45,50 Euro

3- Gang Menü für 39,00 Euro pro Person

Delikates Menü II

Vorspeise

Kalbstatar mit Wasabi-Mayonnaise

Suppe

Tomatenconsommé mit Trüffel-Ricottaklößen

Hauptspeise

Glasierte Entenbrust-Barolojus mit Maiscrêpe,
Minikarotten und Lauchzwiebeln

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und
geeisten Pralinen

49,50 Euro

3-Gang Menü für 44,00 Euro pro Person

Delikates Menü III

Vorspeise

Entenleber-Terrine mit
Cassis-Feigenrelish und Salat

Warm

Lachsmedaillons mit Rahmlauch
und Apfel-Meerrettich-Schaum

Hauptspeise

Kalbsrückenmedaillons mit Champignons
und Sauce Hollandaise
Gratinierte Kohlrabitarlettes
mit marktfrischem Gemüse und Schupfnudeln

Dessert

Dreierlei von der Passionsfrucht

49,50 Euro

3- Gang Menü für 48,00 Euro pro Person

Alle Preise pro Person.

Delicious Menu I

Starters

Carpaccio of Scottish salmon
with herb salad, lime- Crème Fraîche
and salmon caviar

Entrée

potato leek cappuccino with mushroom ravioli

Main course

Guinea fowl breast with black polenta
and pear caponata

Dessert

crème brûlée of the tonka bean with mango sorbet

45.50 Euro

3- course menu for Euro 39.00per person

Delicious Menu II

Starters

veal tartare with wasabi mayonnaise

Soup

tomato consommé with truffle- ricotta dumplings

Main course

glazed duck breast Barolojus with corn crêpe,
mini carrots and green onions

Dessert

warm chocolate cake with liquid core and iced
chocolate pralines

Euro 49.50

3-course meal for Euro 44.00 per person

Delicious Menu III

Starters

duck liver terrine with cassis- fig- relish
and salad bouquet

Warm starters

salmon fillets with creamy leeks
and apple horseradish cream

Main course

veal medallions with mushrooms
and Sauce Hollandaise
cauliflowertartlets au gratin
with fresh vegetables and pasta "Schupfnudeln"

Dessert

passion fruit served three ways

Euro 49.50

3- course meal for Euro 48.00 per person

all prices per person

*Sollten Sie weniger Gäste bewirten, behalten wir uns Nachkalkulationen vor.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer, gelten für 2011 und verstehen sich pro Person.*

*Should you be hosting fewer guest we reserve the right to recalculate.
All prices include statutory VAT are valid for 2011 and calculated per guest.*