



## IHRE VERANSTALTUNG IM ENGLERS RESTAURANT

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung im Englers Restaurant interessieren.

Mit unserem Berliner Saal und den flexiblen Terrassen bieten wir den passenden Rahmen für Ihre persönliche Feier mit der Familie oder Ihren Freundinnen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei unserem Anspruch an die Küche und für einen zügigen, zuverlässigen Service ab 10 Personen kein à la carte-Menü anbieten können.

Bei einer Reservierung für eine Veranstaltung ab 10 Gästen bitten wir um die vorherige Abstimmung und Auswahl Ihres Lieblingsmenüs aus der folgenden Liste.

Bitte suchen Sie sich eines unserer Menüs aus oder bestimmen aus den Menüs in jeder Kategorie Ihre Lieblinge, die wir gerne für Sie neu zusammenstellen. Eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert werden wir dann Ihren Wünschen entsprechend anbieten.

Besondere Wünsche wie z.B. personalisierte Tischkarten, eine schöne Geburtstagstorte oder anspruchsvolle Tischdekorationen von unseren Floristen können wir ebenfalls erfüllen. Sprechen Sie uns bitte darauf an.

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.*

Rückfragen bitte an [info@englers-restaurant.de](mailto:info@englers-restaurant.de)

oder telefonisch: Burhan: 0170-5583407 | Paulina: 0176-30730615



## MENÜ 1

*Vorspeise*

GEBEIZTES RINDERFILET  
an Salat von jungem Mangold

*Hauptspeise*

KÖNIGSBERGER KLOPSE MIT KARTOFFELPÜREE  
und fermentierter Roter Bete, gebackenem Kalbsbries

*Dessert:*

SCHOKOLADENPUDDING  
mit Aromen von Orangen und Kardamom an Himbeersorbet

## MENÜ 2

*Vorspeise*

BROMBERGAZPACHO

*Hauptspeise*

FILET VOM HEILBUTT  
in leichter Curry-Mango Sauce, gefüllte Mini Patizon und Röllchen von Chinakohl

*Dessert:*

GRIEßFLAMMERIE  
mit Kirschkompott

## MENÜ 3

*Vorspeise*

PRALINE VOM EISBEIN  
in Senfsauce an Kräuterbrioche mit Büsumer Krabben

*Hauptspeise*

MAISPOULARDENBRUST  
mit Risotto von Pilzen und Portweinjus

*Dessert:*

WEISSE KAFFEEMOUSSE  
mit Himbeermark



## MENÜ 4

*Vorspeise*

KONFIERTER SCHWEINEBAUCH  
und Tatar vom Thunfisch an Erbsen-Wasabi-Creme

*Hauptspeise*

LAMMHÜFTE AN KICHERERBSENCREME  
Falafel und gefüllter Paprikaschote

*Dessert:*

ZWETSCHGENKNÖDEL  
mit Vanillesauce und Schokoladeneis

## MENÜ 5

*Vorspeise*

ZWEIERLEI PAPRIKASUPPE

*Hauptspeise*

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN  
auf Rahmpolenta mit Schmorgemüse

*Dessert:*

TIRAMISU MIT ERDBEEREN

## MENÜ 6

*Vorspeise*

VARIATION VOM LACHS

*Hauptspeise*

IM GANZEN GEBRATENER RINDERRÜCKEN  
mit provenzalischem Gemüse in Elementen

*Dessert:*

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE  
mit frischen Beeren





*Weitere Alternativen zur freien Kombination:*

**VORSPEISEN**

RAHMSUPPE VON KÜRBIS & INGWER  
mit Kürbiskernen und Kernöl

KRAFTBRÜHE VOM FÜRSTENWALDER WILD  
mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse

GETRÜFFELTE SCHWARZWURZELRAHMSUPPE  
mit Petersilienöl

ENTENLEBERPARFAIT IM BAUMKUCHENMANTEL  
an Feldsalat

FELDSALAT IM KARTOFFEL-SPECK-DRESSING

ENDIVIENSALAT IM ORANGEN-SAUERRAHMDRESSING

ARGENTINISCHES RINDERFILET AUS DER GEWÜRZBEIZE  
an winterlichen Blattsalaten

**HAUPTGÄNGE**

FILET VOM ZANDER UNTER DER KARTOFFEL-ZITRONENTHYMIANKRUSTE  
auf sautiertem Grünkohl, Pommery-Senf-Sauce

BARBERIE ENTENBRUST IN PFLAUMENWEINSAUCE  
Mini-Kräutersaitlinge, Pak Choi und Basmatireis

PERLHUHNBRUST UND KEULE MIT KARTOFFELBAUMKUCHEN  
und Spitzkohl-Birnenröllchen

SAUERBRATEN „RHEINISCHER ART“  
an Apfelrotkraut und geschmelzten Kartoffelklößen

**DESSERTS**

ZWEIERLEI ZIMTMOUSSE AN ROTWEINBIRNE

TARTE TATIN VON APFELN  
mit winterlichen Aromen an Glühweinparfait

BRATAPFEL IN ZIMTSAUCE

QUITTENSTRUDEL AN SPEKULATIUSPARFAIT

LEBKUCHEN-CREME-BRULÉE MIT CASSISSORBET