

DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Menü 1

Ziegenkäse – Crème Brûlée mit
Feldsalat
und Portweifeigen



Karotten – Ingwer – Süppchen mit
gebratener Riesengarnele



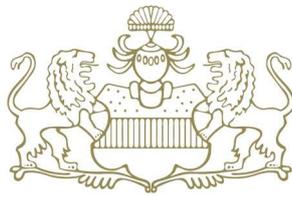
36 Stunden Sous Vide gegartes Schaufelstück vom Rind
auf Frühlingszwiebel – Kartoffelstampf
mit Spitzkohlbällchen



Eierlikör – Quark - Eis
mit Beeren der Saison und
lauwarmem Schokoladenbrownie

pro Person € 55,00

Unsere Preise sind Endpreise und verstehen sich incl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich mit frischen Saison - Produkten arbeiten und es somit
Jahreszeiten bedingt zu Abweichungen kommen kann, die wir zeitnah mit Ihnen abstimmen.
Gern stellen wir auch individuelle Menüs zusammen



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Menü 2

gebratenes Doradenfilet auf
Kaiserschotenstroh mit
geschmolzenen Cherrytomaten
und Safranschaum



Zitronensorbet
mit Gin Tonic Aufguss



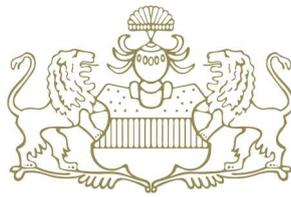
Duo von Rinder- und Kalbsfilet im Brotmantel
mit Kartoffelkuchen
saisonaalem Schwenkgemüse
und Tempranillo - Jus



Pfirsich – Maracuja – Eiscreme
an Mangomousse
und Pina Colada Espuma

pro Person € 58,50

Unsere Preise sind Endpreise und verstehen sich incl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich mit frischen Saison - Produkten arbeiten und es somit
Jahreszeiten bedingt zu Abweichungen kommen kann, die wir zeitnah mit Ihnen abstimmen.
Gern stellen wir auch individuelle Menüs zusammen



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Menü 3

- asiatisch -

Variation vom Thunfischfilet
(Tartar, roh mariniert und gebraten)
auf Wasabi - Creme
und Gurkensalat mit mariniertem Seegras



Curry - Zitronengras - Suppe
mit gebratener Riesengarnele



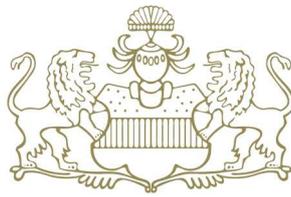
Kross gebratene Entenbrust
auf Sojabohnensprossen - Gemüse
mit Basmati Reis und Terryaki - Jus



Honig – Sesam - Eis
mit Früchtesushi und Ingwer -Schokolade

pro Person € 54,00

Unsere Preise sind Endpreise und verstehen sich incl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich mit frischen Saison - Produkten arbeiten und es somit
Jahreszeiten bedingt zu Abweichungen kommen kann, die wir zeitnah mit Ihnen abstimmen.
Gern stellen wir auch individuelle Menüs zusammen



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Menü 4

- Westfälisch -

Klassische Hochzeitssuppe

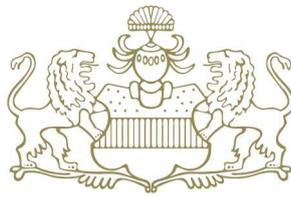


Filet vom westfälischem Landschwein
auf Lippischem Pickert
mit zweifarbigem Karottengemüse



Herrencreme - Mousse
mit hausgemachtem Pumpernickel - Eis
und marinierten Kirschen

pro Person € 32,50



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Menü 5

- *Mediterran* -

Artischocken - Risotto
mit gebratener Chorizo



Italienische Minestrone

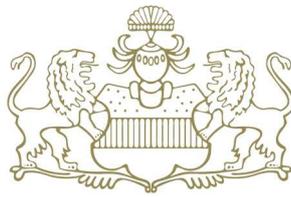


Rücken und Filet vom Ibericoschwein
auf Tomaten – Oliven - Ragout
mit mediterranen Kartoffeln
dazu Sherry - Kräuter - Jus



Creme Catalan
mit Limoncello - Eis
und Campari - Sabayon

pro Person € 48,50



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Menü 6

Gebratene Jacobsmuschel und Riesengarnele
auf Risotto von jungem Lauch
mit Krustentiersauce



Weißer Tomatensuppe
mit Basilikumpesto
und Grissini

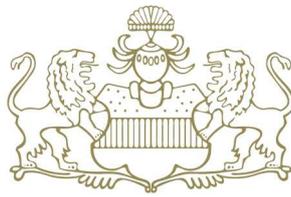


Kalbsrücken unter der Parmesan – Maccadamia - Kruste
an Ratatouille - Türmchen
und Herzoginkartoffeln
mit Thymianjus



Variation von der Valrhona - Schokolade

pro Person € 52,00



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Menü 7

Gebackener Ziegenkäse an Dattel - Chutney
mit Rucola - Feldsalat
in Himbeerdressing



Cremesuppe von jungen Erbsen
mit Kartoffel – Räucherfisch - Soufflé
und Speckchip



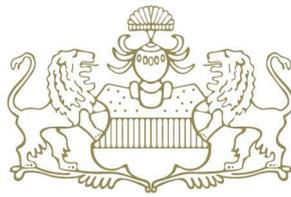
Rinderfilet auf gebratener Wassermelone
mit kleinen Ofenkartoffeln
Steinpilzen
(saisonbedingt)
und Kirsch – Whisky - Jus



Hausgemachtes Joghurteis
an marinierten Tamarillo
mit Waldfrucht - Muffin

pro Person € 56,50

Unsere Preise sind Endpreise und verstehen sich incl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich mit frischen Saison - Produkten arbeiten und es somit
Jahreszeiten bedingt zu Abweichungen kommen kann, die wir zeitnah mit Ihnen abstimmen.
Gern stellen wir auch individuelle Menüs zusammen



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Spargelmenü 1

- nur während der Spargelzeit -

Spargelcremesuppe
mit Pistaziensahne
und gebratener Riesengarnele



Mit Schinken und Parmesan gratinierter Spargel
und kleinem Salatbouquet



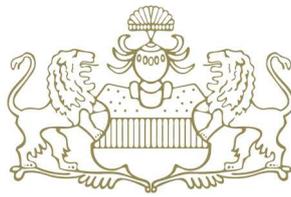
Rinderfiletsteak an klassischem Stangenspargel
mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise



Lauwarmer Erdbeer - Spargelsalat
mit frischer Minze
und hausgemachtes Vanilleeis

pro Person € 56,50

Unsere Preise sind Endpreise und verstehen sich incl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich mit frischen Saison - Produkten arbeiten und es somit
Jahreszeiten bedingt zu Abweichungen kommen kann, die wir zeitnah mit Ihnen abstimmen.
Gern stellen wir auch individuelle Menüs zusammen



DER ZWEI-LÖWEN-KLUB ZU MÜNSTER
GESELLSCHAFTSKLUB SEIT 1796

Festsaal & Salons ♦ Sommergarten ♦ Event-Catering ♦ Klubhaus mit Kegelbahnen

Spargelmenü 2

- nur während der Spargelzeit -

Mediterran mariniertes Spargel
an Räucherlachs
mit Dillcreme



Klare Spargeessenz
mit eigener Einlage



Kalbsrückensteak
auf zweierlei Spargel
mit kleinen Schwenkkartoffeln



Champagner – Creme - Eis
mit Papayasalat
und Cassis - Törtchen im Glas

pro Person € 49,00

Unsere Preise sind Endpreise und verstehen sich incl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich mit frischen Saison - Produkten arbeiten und es somit
Jahreszeiten bedingt zu Abweichungen kommen kann, die wir zeitnah mit Ihnen abstimmen.
Gern stellen wir auch individuelle Menüs zusammen