



# jo Hanns

Hof

Saale-Unstrut-Weinkontor  
und Restaurant

*Feiern im jo Hanns Hof*



*Menü und Buffetvorschläge für Familienfeiern und  
besondere Veranstaltungen*

  
**joHanns**  
*Saale-Unstrut-Weinkontor  
und Restaurant*

*Verehrte Gäste*

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Wir haben Ihnen einige Menüs und Buffets zusammengestellt, die immer wieder gerne von unseren Gästen ausgewählt wurden. Natürlich können wir Ihnen auch individuell nach Ihrem Gusto eine Speisefolge zusammenstellen.

Qualität der Grundprodukte und sorgfältige Zubereitung stehen dabei immer im Vordergrund. Die Menüs und Buffets sind kalkuliert und exklusiv für Sie zubereitet auf der Basis einer

**Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen**

Zählt Ihre Veranstaltung weniger Teilnehmer, empfehlen wir Ihnen ein Menü aus der aktuellen Speisekarte zusammenzustellen.

Eventuell möchten Sie Ihre Gäste auch á la carte und individuell auswählen lassen.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung und wünschen

*Guten Appetit*



# Fingerfood

Canapée mit frischen Aufschnitten	1,80 Euro / Stck.
Canapée mit versch. Käseaufschnitten	1,80 Euro / Stck.
Canapée mit französischem Rohmilchkäse	2,50 Euro / Stck.
Canapée mit rosa gebratenem Roastbeef	2,80 Euro / Stck.
Canapée mit geräucherter Entenbrust	2,80 Euro / Stck.
Canapée mit spanischem Serrano Schinken	2,50 Euro / Stck.
Canapéemit Tatar von gebeiztem Wildlachs	2,50 Euro / Stck.

## Canapées wahlweise als Baguette oder Pumpernickel

Zanderfilet im Baconmantel	2,90 Euro / Stck.
gefüllte Eier mit Lachskaviar	1,20 Euro / Stck.
Pollo Tonato (Geflügelröllchen mit Radicchio und Thunfischsauce	2,20 Euro / Stck.
Roquefort – Frischkäse mit Birne und Walnüssen auf den Löffel gespritzt	1,80 Euro / Stck.
Paprikamoussepralinen mit Radieschensprossen	2,60 Euro / Stck.
Parmaschinkencrostini	1,60 Euro / Stck.
Matjesstreifen mit Rote Bete Creme Fraiche	2,10 Euro / Stck.
Caprese Spieße	1,80 Euro / Stck.
Hähnchen – Terriyakispieße	1,90 Euro / Stck.
Pflaume im Speckmantel	1,20 Euro / Stck.
glacierte Medaillons vom Schweinefilet	2,80 Euro / Stck.
Pralinen vom Wildlachs mit Senfschaum	2,80 Euro / Stck.
Räucherfischpralinen	2,40 Euro / Stck.
Basilikumcrepes mit Graved Lachs und Honig - Senfsauce gefüllt	2,40 Euro / Stck.
Pistazien – Lebermousse auf Pumpernickeltalern	2,00 Euro / Stck.
Käse – Obstspieße (pikanter Bergkäse)	2,00 Euro / Stck.
Kirsch – Limettengrütze mit Bourbon-Vanillesauce	1,60 Euro / Stck.
Panna Cotta im Glas	1,40 Euro / Stck.
Schokoladen – Kirsch – Sahnetörtchen am Spieß	1,20 Euro / Stck.

## Menüvorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Mousse von der Räucherforelle mit  
Steinofenbaguette und kleinem Salatbouquet

\*\*\*

Scheiben von der gefüllten Schweinelende  
auf Blattspinat mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Mangoparfait an Sauerkirchsauce

21,50 Euro

## Menüvorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Holunderbeersüppchen mit Limonenschmand

\*\*\*

Medaillons vom Landschwein mit Paprikaragout,  
hausgemachten Schupfnudeln  
und Rotweinreduktion

\*\*\*

Karamalisierte Erdbeeren auf crunchy Rhabarberbiskuit  
und Schokoladen – Balsamicocrema

29,00 Euro

### Menüvorschlag 3

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Lauwarmer Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Avocado und geschmolzenen Tomaten

\*\*\*

Gegrilltes Lachsfilet mit Tahiti – Vanille aromatisiert  
auf Mango – Zuckerschotenragout und Sepiabandnudeln

alternativ:

Risotto vom Weichweizen mit glacierten Spitzmorcheln und  
gefüllter Zucchiniblüte

\*\*\*

Vanilleparfait mit frischen Himbeeren im Hippenblatt  
und einer Schokoladen - Balsamicocreme

33,90 Euro

### Menüvorschlag 4

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Kalte Gurken – Dill – Schaumsuppe mit Eismeercrevetten

\*\*\*

Langsam gegartes Rinderfilet vom argentinischen Angus – Beef  
an karamelierten Majorankarotten und gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Erdbeer-Prosecco-Terrine mit Limettensorbet

39,00 Euro

## Menüvorschlag 5

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Pralineé von der Bachforelle

\*\*\*

Schaumsüppchen von gerösteten Macadamianüssen  
mit Chilli

\*\*\*

Brust oder Keule von der Thüringer Freilandgans  
an Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

\*\*\*

Geschichtete Panna Cotta an Südsee – Rumfrüchten  
im Karamelnetz

37,50 Euro

## Menüvorschlag 6

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Marinierte Maispulardenbrust  
mit Feigensauce und Thaichips

\*\*\*

Cappuccino vom Schottischen Beizlachs

\*\*\*

Salzwiesenlammrücken in einer Schalotten – Knoblauchkruste  
auf Ratatouillegemüse, gebackene Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

„Armer Ritter“ an Vanille – Minzschaum mit Quark - Kirschsorbet

42,00 Euro

## Menüvorschlag 7

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Carpaccio von geräucherter Entenbrust auf  
auf bunten Linsen

\*\*\*

Erbsenschaumsüppchen

\*\*\*

Im Wurzelsud pochierte Seezunge auf jungem Spinat mit  
Pomerysenfsauce und Frischkäsegnocchi

\*\*\*

Lasagne von würzigen Waldbeeren

47,50 Euro

# Hochzeitsmenü

Ein kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Tatar vom geräuchertem Wildlachs mit jungen  
Blattsalatspitzen und einem pikantem Meerrettichschaum

\*\*\*

Klare Tomatenessenz mit Steinpilzravioli

\*\*\*

Brust und Keule von der Maispoularde auf  
Tomaten-Lauchgemüse und grüner Petersilienpolenta

\*\*\*

Schokoladen – Minzmousse auf geschmorten Chiliorangen

39,00 Euro

## Büfett I

Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Majoran

\*\*\*\*\*

Blattsalatvariation mit Joghurtdressing und Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Tomatensalat, Gurkensalat

\*\*\*\*\*

Schwäbischer Kartoffelsalat

\*\*\*\*\*

Thüringer Wurstspezialitäten

\*\*\*\*\*

Käseplatte

\*\*\*\*\*

Schwarzbierbraten

\*\*\*\*\*

Pangasiusfilet auf Ratatouillegemüse

\*\*\*\*\*

Marktgemüse, Kräuterreis und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Tagliatelle in Limonenöl mit Lauchzwiebeln und  
geschmolzenen Tomaten

\*\*\*\*\*

Obstsalat

\*\*\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

\*\*\*\*\*

Grießflammerie im Glas

22,50 Euro

## Büfett II

Schwarzwurzelcremesuppe mit krossem Räucherschinken  
\*\*\*\*\*

Verschiedene Blattsalate der Saison  
mit Vinaigrette, Joghurt- und Tomatendressing  
\*\*\*\*\*

Rucolasalat mit altem Balsamico und geriebenem Parmesan  
\*\*\*\*\*

Avocado – Shrimp – Cocktail  
\*\*\*\*\*

Frischkäseterrine mit bretonischen Flusskrebse  
\*\*\*\*\*

Tomaten – Mozzarella – Sülze  
\*\*\*\*\*

Piatti Antipasti – Verschiedene Gemüse mit Kräutern und Aromen  
gebraten und in Olivenöl eingelegt  
\*\*\*\*\*

Melonenschiffchen mit knackig gebackenen Parmaschinkencrostini  
\*\*\*\*\*

Auswahl von geräuchertem und hausgebeiztem Lachs  
Mit Zitronen – und Dillschmand  
\*\*\*\*\*

Jungschweinerücken im ganzen gebraten mit Tomaten – Olivenkruste  
\*\*\*\*\*

Putenmedaillons im Speckmantel  
\*\*\*\*\*

Seelachsfilet in der Parmesanhülle mit körniger Senfsauce  
\*\*\*\*\*

Ratatouillegemüse, Broccoli und Blumenkohlröschen  
mit Chili – Knoblauchbutter  
\*\*\*\*\*

Gebackene Kartoffeln mit mediterranen Kräutern, Kartoffelgratin  
\*\*\*\*\*

Orchiette al Forno  
\*\*\*\*\*

Käseplatte mit Pflaumensauce und Nüssen  
\*\*\*\*\*

Panna Cotta im Glas  
\*\*\*\*\*

Tiramisu mit Erdbeeren und weißer Schokolade  
\*\*\*\*\*

Geeistes Melonensüppchen

31,50 Euro

## Gruppenkarte 2011

### **Suppen**

Sopa Pablona – Paprikaschaumsuppe	4,80 Euro
Spargelcremesuppe mit karamellisierten Orangenfilets	4,90 Euro

### **Vorspeisen**

Matjes-Apfeltatar mit Limettenschmand und kleinen Reibekuchen	7,90 Euro
---	-----------

### **Hauptgänge**

Hausgemachte Spinatmaultaschen in Gorgonzolasauce	9,60 Euro
Medaillons von Landschwein gratiniert mit Camembert, auf Trauben-Lauchgemüse und Kartoffelrösti	14,90 Euro
Grillata - rosa gebratene Streifen vom Rumpsteak auf knackigem Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und Balsamicoreme, Steinofenbaguett	16,50 Euro
Gegrilltes Lachsfilet auf Schmorgurken und Safranreis	15,50 Euro
Frischer deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter	9,50 Euro

Dazu empfehlen wir:

Parmaschinken	4,50 Euro
Medaillons von der Schweinelende	4,90 Euro
Gebrautes Lachsfilet	6,50 Euro
Rinderfiletsteak 150 g	9,00 Euro

### **Dessert**

Erdbeeren „Romanoff“ – mit Cointreau und Sahne	5,90 Euro
In Kräuter-Knoblauchöl marinierter Ziegenkäse und Mozzarella	8,20 Euro

Alle Spargelgerichte werden nur nach Saison und Verfügbarkeit angeboten!

Package  
„Feiern im joHanns Hof“

Champagnerempfang auf unserer  
wunderschönen Terrasse

---

5-Gang-Menü mit saisonalen Produkten  
zusammengestellt von unserem Chefkoch

---

Korrespondierende Weine  
aus der Saale-Unstrut-Region

---

Mineralwasser, Softgetränke und Säfte  
König Pilsener vom Fass  
Kaffeespezialitäten

---

Menükarten

€ 129,00 pro Person

Den Champagner servieren wir ausschließlich während der ersten Stunde des Empfangs. Alle anderen Getränke servieren wir zeitlich unbegrenzt. Zusätzliche Extras wie Fingerfood, Longdrinks, Mitternachtsimbiss, Hochzeitstorte, Musik und individuelle Blumen- und Tischdekoration organisieren wir selbstverständlich gerne für Sie.

Ab 01.00 Uhr berechnen wir Bereitstellungskosten in Höhe von € 250,00 pro angefangene Stunde.

# Angebote & Fragen

Für ein individuelles Angebot oder Fragen  
erreichen Sie Gordon Freund  
unter der Telefonnummer  
03643 / 493617  
oder per Email an:  
[info@johannshof-weimar.de](mailto:info@johannshof-weimar.de)