

Hotel-Restaurant

**EHRANGER HOF** <sup>\*\*\*</sup>  
in Trier Rheinlandpfalz, an der Mosel

## *Feiern in gemütlicher, moderner Atmosphäre*



### ***Bankettmappe***

*Alle Informationen rund um eine gelungene Familienfeier  
im Hotel Restaurant Ehranger Hof*

*Hotel Restaurant Ehranger Hof  
Ehranger Strasse 207 54293 Trier  
Tel. 0651-66111– Fax: 0651/66133  
[www.ehranger-hof.de](http://www.ehranger-hof.de)  
[post@ehranger-hof.de](mailto:post@ehranger-hof.de)*

Hotel-Restaurant



*Liebe Gäste,*

*wir – das Team vom Hotel Ehranger Hof, unter der Leitung von Stephan Nolles, verstehen uns als Gastgeber mit Herzlichkeit und Freundlichkeit. Wir würden uns freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Die Informationen auf den nächsten Seiten zeigen Ihnen eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten.*

*Das Hotel-Restaurant Ehranger Hof in Trier, Rheinland-Pfalz, an der Mosel ist das Hotel für Ihre Feier. Seit 1997 wird das Traditionshaus vom jetzigen Inhaber Stephan Nolles geführt.*

*Im vergangenen Jahr wurde der Betrieb umfangreich renoviert und bietet mit seinem gemütlichen, modernen Ambiente den optimalen Rahmen für Ihre Feier.*

*Auf den nächsten Seiten haben wir Tipps und Informationen rund um Ihre Feier zusammengestellt, um Ihnen einen kleinen Überblick über unsere Möglichkeiten zu geben. Gerne stellen wir Ihnen Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.*

*Auf Ihren persönlichen Besuch und die Gelegenheit, Ihr Gastgeber sein zu dürfen, freuen sich Stephan Nolles und Sabrina Brühl mit dem Team vom Hotel Ehranger Hof. Wir unterstützen Sie bei der Planung Ihrer Feier bis zur perfekten Umsetzung in unserem Haus.*



*Stephan Nolles  
Inhaber*



*Sabrina Brühl  
Assistentin der  
Geschäftsführung*

Hotel-Restaurant



**Menu**

*Frisches Baguette mit dreierlei Butter*

*Frische Karottencremesuppe  
mit in Kokosmilch gegarten Poulardenbrustklößchen*

*Feiner Ruccolasalat in Balsamicodressing  
mit knusprigen Speckscheiben und Brotcroutons*

*Sorbet von roten Feigen in Rieslingsekt*

*Gebratenes Kalbsfilet auf leichter Morchelrahmsauce  
mit Würfelkartoffeln und glacierten Zucchini*

*Frische Mango mit warmen Amarettoschaum und Walnusseis*

44,50 €

**Menu**

*Frisch gebackenes Baguette  
mit Griebenschmalz*

*Gemischter Vorspeisenteller  
mit geräucherten Edelfischen*

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce  
mit Butterspätzle und Mandelbroccoli*

*Zarter Crepes mit Vanilleeis und Sahne  
garniert mit frischen Früchten*

29,90 €

**Menu**

*Frisches Baguette mit Dip*

*Hausgemachte Kartoffellauchcremesuppe mit Brotcroutons*

*Geräucherter Lachs an Salatbouquet und Kartoffelplätzchen*

*Gebratene Poulardenbrust in Champignoncreme  
glacierte Karotten und Butternudeln*

*Am Tisch servierte  
Auswahl verschiedener Käse  
mit Baguette und Butter*

26,90 €

Hotel-Restaurant



**Menu**

*Steinofenbrot mit Schmalz  
Tomatencremesuppe mit frischer Sahnehaube*

*Grillteller nach Art des Hauses an Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis*

24,90 €

**Menu**

*Warmes Baguette mit Salzbutter*

*Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln*

*In Zitronenbutter gegrilltes Zanderfilet  
mit Basmatireis und buntem Salatteller*

*Mousse au Chocolate mit frischen Früchten*

23,90 €

**Menu**

*Warmes Baguette mit Kräuterbutter*

*Bunter Salat der Saison Elsässer Art  
mit gebratenen Speck und Zwiebelwürfel*

*Gebratenes Schweinerückensteak überbacken mit  
frischer Tomate und Mozzarellakäse  
mit grünen Gemüsenudeln*

*Weincreme mit frischen Früchten*

21,90 €

Hotel-Restaurant

**EHRANGER HÖF**

in Trier Rheinlandpfalz, an der Mosel

**Buffetvorschlag**

*Waldpilzrahmsuppe mit Schnittlauchsahne serviert*

*gemischte Fischplatte mit Lachs, Heilbutt, Forellenfilets und Shrimpcocktail*

*Bunte Anti - Pasti - Platte  
mit marinierten Zucchini, Auberginen, Karotten und Zwiebellauch*

*Schinkenplatte mit verschiedenen rohen und gekochten Schinken*

*Buntes Salatbuffet  
Bohnensalate, Blattsalate  
Tomaten mit Mozzarella und Thunfisch  
Möhrensalat, Gurkensalat*

*gemischter Brotkorb und Butter*

*Schweinemedallions in leichter Pfefferrahmsauce  
Rindergeschnetzeltes in Champignoncreme*

*Kartoffelgratin, Butternudeln, Reis  
gemischte Gemüseplatte mit  
zarte Speckböhnchen  
Zucchiniwürfel  
glacierte Möhren*

*Dessert  
hausgemachte Mousse a Chocolate*

*Frisch gemachter Obstsalat*

*Ab 30 Personen 39,90 € / Person*

**Buffetvorschlag**

*Auswahl von Schinkenvariation*

*Verschiedene Braten mit kalten Saucen  
Brotkorb mit Butter und Schmalz*

*Salatbuffet*

*verschiedene Blattsalate und 3 Dressings, Rohkostsalate mit Dips*

*Schweinekrustenbraten und Spießbraten*

*Würfelkartoffeln, Spätzle, Mandelbroccoli und glacierte Möhren*

*Käsebrett mit Brot und Butter  
Ab 30 Personen 32,90 € / Person*

Hotel-Restaurant



### **Getränke zur Begrüßung:**

<i>Sekt wahlweise mit:</i>	0,1 l	€ 3,90
- <i>Creme de Cassis</i>		
- <i>Holunderblütensirup</i>		
- <i>Aperol</i>		
<i>Campari Orange</i>	5 cl	€ 3,90
<i>Campari Soda</i>	5 cl	€ 3,50
<i>Cocktails mit und ohne Alkohol</i>		ab € 3,00

### **Weine:**

*Unsere Moselweine stammen aus dem Weingut Walter Jüngling aus Kenn.  
Das Weingut ist mehrfach ausgezeichnet als „Haus der prämierten Weine“*

*Aus den Lagern: „Kenner Maximiner Hofgarten“ und „Longuicher Hirschlay“*

<i>Riesling, Hochgewächs, trocken</i>	0,75l	€ 13,50
<i>Reine Grapefruit, roter Apfel, rassiger Riesling</i>		
<i>Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken</i>	0,75l	€ 14,50
<i>Milde Säure, leicht nussig, Mirabelle</i>		
<i>Riesling, Hochgewächs halbtrocken</i>	0,75l	€ 13,50
<i>Fruchtiger, frischer Wein mit vielfältigem Fruchtaroma</i>		
<i>Riesling, Spätlese</i>	0,75l	€ 14,50
<i>saftig, fruchtsüße Extraklasse</i>		
<i>Spätburgunder Rosé, Qualitätswein, halbtrocken</i>	0,75l	€ 14,50
<i>Prickelnder rosé, Aromen von Erdbeere und Himbeere</i>		
<i>Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein, trocken</i>	0,75l	€ 15,50
<i>Fruchtiger Rotwein, dunkle Kirsche</i>		
<i>Dornfelder Rotwein, Qualitätswein, lieblich</i>	0,75l	€ 15,50
<i>Kräftiger dunkler Rotwein, Brombeere</i>		

*Da die Jahrgänge bei einzelnen Weinen während des Jahres schon einmal wechseln,  
verzichten wir auf der Weinkarte auf die Angaben. Gerne nennen wir Ihnen diese und sind  
Ihnen bei der Auswahl gerne behilflich.*

Hotel-Restaurant



***Biere:***

<i>Bitburger Pils</i>	0,33 l	€ 2,50
<i>Hefe hell</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Hefe dunkel</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Hefe alkoholfrei</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Malzbier</i>	0,33l	€ 2,20
<i>Bitburger alkoholfrei</i>	0,33l	€ 2,20

***Alkoholfreie Getränke:***

<i>Pepsi Cola</i>	0,3 l	€ 2,50
<i>Pepsi light</i>	0,2 l	€ 1,70
<i>Orangen Limonade</i>	0,3 l	€ 2,50
<i>Sprite</i>	0,3 l	€ 2,50
<i>Gerolsteiner Gourmet</i>	0,25l	€ 1,90
<i>Gerolsteiner Gourmet</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Gerolsteiner Medium</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Gerolsteiner Still</i>	0,5 l	€ 3,20
<i>Apfelsaft</i>	0,3 l	€ 2,60
<i>Apfel-Schorle</i>	0,3 l	€ 2,50
<i>Bitter Lemon</i>	0,2 l	€ 2,20
<i>Orangensaft</i>	0,3 l	€ 2,60
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	€ 2,10

<i>Tasse Kaffee</i>	€ 1,90
<i>Milchkaffee</i>	€ 2,50
<i>Espresso</i>	€ 1,90
<i>Latte macchiato</i>	€ 3,20
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Cappuccion spezial</i>	€ 2,60
<i>Heiße Schokolade</i>	€ 2,50
<i>Vanillemilch</i>	€ 2,50
<i>Tasse Kaffee</i>	€ 1,80

Hotel-Restaurant



## *Hotelzimmer*

*Alle Zimmer sind modern eingerichtet. Sie verfügen über Flachbildfernseher, Schreibtisch, kostenfreien Internetzugang über Wireless-Lan im gesamten Hotel- und Restaurantbereich sowie Parkplätze direkt am Haus.*

*Einzelzimmer Komfort: ab 69,00 €*

*Doppelzimmer zur Einzelnutzung Komfort: ab 74,00 €*

*Die Zimmerpreise verstehen sich pro Zimmer / pro Nacht und beinhalten unser vitaminreiches*

*„Guten Morgen Frühstücksbüffet“*

*Montags bis Samstags von 06:30 – 10:00 Uhr*

*Sonntags von 07:00-10:00 Uhr*





Hotel-Restaurant



Art der Veranstaltung: \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdatum \_\_\_\_\_ Veranstaltungsbeginn \_\_\_\_\_

Veranstaltungsdauer: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Erwachsene: \_\_\_\_\_

Kinder: \_\_\_\_\_ Kleinkinder: \_\_\_\_\_

Menü  Büffet?

Ist der Absprachetermin geplant? Datum: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Menüauswahl: festgelegt  noch offen

Getränkeauswahl: festgelegt  noch offen

Wie sind die Einladungen gestaltet? \_\_\_\_\_

Anfahrtsskizze, Anfahrt-Info? \_\_\_\_\_

Einladungen ausgesendet? Datum: \_\_\_\_\_

Zimmerreservierungen erforderlich?  ja  nein

Zimmer, Selbstzahler? \_\_\_\_\_

Tischform: \_\_\_\_\_

Serviettenform: \_\_\_\_\_

Menükarte: vom Veranstalter  vom Hotel

Textwünsche: \_\_\_\_\_

Tischdekoration: \_\_\_\_\_

Blumen, Kerzen, \_\_\_\_\_

Farbe \_\_\_\_\_

Andere: \_\_\_\_\_