

GASTHAUS

Pampilo

MENÜVORSCHLÄGE

ab 20 Personen

FRÜHLING – SPARGELMENÜ

Blattsalate mit Spargelspitzen

Rahmsuppe mit Bärlauch und Spargel

Hähnchenbrust auf Spargelragout mit Morchelrahmsauce und Bandnudeln

Frische Erdbeeren auf Rhabarberkompott und Vanilleeis

Euro 34.50

SOMMER – MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Gurkenkaltschale

mit gebratener Riesengarnele

Saltim Bocca – Kalbsschnitzel in Parmaschinken mit Salbei,
auf gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit frischen Beeren

Euro 34.50

HERBST – MENÜ

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Trauben, Maronen und Nüssen

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

Rehrücken in einer Preiselbeersauce

mit Rotkohl und Serviettenknödel

Variation von Zwetschgen mit Eis und Crème

Euro 34.50

GASTHAUS

Pampilo

WINTER – MENÜ

Vorspeisenteller „Pampilo“

Klare Pilzsuppe mit Walnussklößchen

Entenbrust mit Rotkraut
und Kartoffelknödeln

Dessertteller mit Winteraromen

Euro 35.00

OSTSTEINBEKER FISCH – MENÜ

Mangosalat mit
gerösteten Scampis

Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen
und Edelfischen

Dorschfilet mit Schnittlauchbutter gebraten, auf Blattspinat
und Petersilienkartoffeln

Dreierlei Crème Brûlée

Euro 35.50

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit gebratenem Gemüse und Sprossen

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

Bandnudeln mit Pilzragout, Pesto
und gehobeltem Parmesan

oder

Gnocchis mit Basilikumpesto und
Ofentomate

Fruchtkaltschale mit Prosecco
und Zitronen-Minzsorbent

Euro 27.00



BÜFFETVORSCHLÄGE

ab 40 Personen

DEUTSCHES BÜFFET

Kalte Speisen

Roastbeef kalt mit Remoulade
Puten- und Schweinefiletmedaillons mit Dip
Wildkräutersalat mit Blüten und Wachteleiern
Salatbuffet von Rohkostsalaten und Blattsalaten mit verschiedenen Saucen
Lachsschnitte garniert mit zweierlei Saucen
Roastbeef kalt mit Remoulade
Auswahl von verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
Brot und Butter

Warme Speisen

Norddeutsche Festtagssuppe mit Brätknödel, Gemüse und Nudeln
Rinderfilet in Blätterteig mit einer Rotweinsauce
Schweinefilet mit Champignons in Rahm
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten
Gemüseplatte
Spätzle und Kartoffelauflauf

Süßes

Fruchtsalat
Bayrisch Creme garniert mit Früchten
Rote Grütze mit Rahm
Apfelküchle mit Vanillesauce
Deutscher Hart- und Weichkäse mit Trauben und Nüssen
Euro 39.00 pro Person

GASTHAUS

Pampilo

FRANZÖSISCHES BÜFFET

Kalte Speisen

Wildterrine mit Sc. Cumberland
Roastbeef rosa gebraten mit Waldorfsalat
Geräucherte Entenbrust à la orange
Geflügelleberterrine mit Süßweinaspik
Salatbüffet von Rohkostsalaten
Thunfischsalat „Nizza“
Artischockenherzen mit Shrimps und Kräutern
Lachstranchen „Pariser Art“ mit marinierten Riesengarnelen
Fischroulade
mit Kräuter-Crème- Fraîche

Warme Speisen

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Bunte Fischpfanne „Provence“
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln
Coq au vin
Gemüseplatte mit Ratatouille
Gemischter Reis

Süßes

Schwarzes und weißes Mousse au chocolat
Fruchtsalat mit Grand Marnier
Crêpes mit Orangenfilets und Vanilleeis
Crème Brulée
Französische Hart und Weichkäse
Euro 39.00 pro Person



ITALIENISCHES BÜFFET

Kalte Speisen

Antipasti

Tomaten mit Basilikum und Mozzarella

Carpaccio auf Rucola

Variation von Bruschetta

Parmaschinken mit Melone

Rohkostsalate mit diversen Dressings

Vitello Tonnato

Meeresfrühtecocktail

Warme Speisen

Minestrone mit Parmesan

„Saltim Bocca“

Kalbschnitzelchen in Parmaschinken mit Salbei

Piccata vom Fischfilet mit Tomatensauce

Variation von Nudeln

Rosmarinkartoffeln

Mediterrane Gemüseplatte

Dessert

Tiramisu

Fruchtsalat mit Marsala

Panna Cotta mit Himbeersauce

Hart- und Weichkäse

Brot und Butter

Euro 39.00 pro Person

GASTHAUS

Pampilo

WARME HÄPPCHEN

Schinkenhörnchen
Pflaume im Speckmantel
Quiche Lorraine
Mini Pizza
Frühlingsrolle
Hühnchen-Quesadillas mit gegrillter Avocado
Mini Burger
Mini Wraps
Kleine Brötchen mit Leberkäse
Tramezzini mit Mango und Hähnchenbrustfilet
Euro 2.60 pro Stück

HÄPPCHEN – KANAPEES

Belegte ½ Partybrötchen mit Schinken, Salami, Wurst, kaltem
Braten, Käse, Roastbeef oder geräuchertem Lachs
Euro 2.40 pro Stück

KALTE KANAPEES BELEGT MIT

Roastbeef, kaltem Braten, Schinken,
Schweinefilet, Parmaschinken,
Lachsterrinen, Putenbrust,
Camembert, Emmentaler,
Frischkäsecrème,
geräuchertem Forellenfilet, Shrimps
Gorgonzolacreme mit Birnen
auf Pumpernickel
Euro 2.60 pro Stück

GASTHAUS *Pampilo*

PAUSCHALE FÜR KAFFEE & KUCHEN

Kaffee und Tee nach Belieben (ausgenommen Kaffeespezialitäten)

Kuchenvariation (2 Stücke pro Person)

15,50 € pro Person

UNSERE KLUCHENAUSWAHL

Torten im wechsel der Saison

Schwarzwälder Kirschtorte	Stück	3,20
Erdbeersahnetorte	Stück	3,20
Zitronensahnetorte	Stück	3,20
Käsesahnetorte	Stück	3,20
Ananassahnetorte	Stück	3,20
gebackene Käsetorte	Stück	3,20
Cappuccinosahnetorte	Stück	3,20
Latte Macchiatosahnetorte	Stück	3,50
Schokoladensahnetorte	Stück	2,80
Stracciatellasahnetorte	Stück	3,50
Apfel-Calvadosahnetorte	Stück	3,50
Lübecker-Nußahnetorte	Stück	3,50
Mandelkirschsahnetorte	Stück	3,50
Champagnersahnetorte	Stück	3,50
Eierlikörsahnetorte	Stück	3,50
Zimt-Pflaumensahnetorte	Stück	3,50

offene Fruchttorten (Saisonbedingt)

Erdbeer	Stück	3,30
Himbeer	Stück	3,30
Sauerkirsch	Stück	3,30
Stachelbeer	Stück	3,30
gem. Frucht	Stück	3,30

Sahnedessert

Hippenrolle	Stück	2,40
Krokanrolle	Stück	2,40
Apfelschnitte	Stück	2,50
Trüffelkrapfen	Stück	2,60
Zitronencremezung	Stück	2,60
Vanilleschnitte	Stück	2,80
Windbeutel mit Kirsch	Stück	2,80
Erdbeersahneroulade	Stück	2,80
Zitronensahneroulade	Stück	2,80

Festes Gebäck

Zuckerwaffeln	Stück	1,90
Berliner	Stück	2,20
Butterkuchen	Stück	2,20
Apfeltasche	Stück	2,50
Bienenstich	Stück	2,50
Kirschstreusel	Stück	2,50
Apfelstreusel	Stück	2,50
Mohnkuchen	Stück	2,50
Vanille Muffin	Stück	2,50
Schoko Muffin	Stück	2,50
Kirschmichelschnitte	Stück	2,90
Nusskopenhagener	Stück	2,50
Pflaumenkuchen (Saison)	Stück	2,70
Mandelhörchen	Stück	2,90



GETRÄNKEPAUSCHALEN

BASIC (5 STUNDEN)

Weißwein, Rotwein ausgewählte Softgetränke, Pils vom Fass
Filterkaffee
Euro 31.50

DELUXE (5 STUNDEN)

Weißwein, Rotwein ausgewählte Softgetränke, Pils vom Fass
Filterkaffee
3 Longdrinks
3 Kurze
Euro 39.50

Jede weitere Stunden berechnen wir 10 € für die Basic und 15 € für die Deluxe Variante.
Nach den 5 Stunden wird die Personenanzahl angepasst.