



WAGNER IM OPELBAD

Gastronomie auf dem Neroberg

www.wagner-gastronomie.de

Sommer wie Winter!



MENÜ & BUFFET



DREI-LILIEN-SAAL



Feiern sie Ihren Geburtstag im festlich gedeckten im Drei-Lilien-Saal.

PLANUNGSHILFE für Ihre Veranstaltung

Inhalt

- Für Ihre Veranstaltung
- Planung
- Ablauf
- Kalkulationshilfe
- Angaben zu Ihrer Veranstaltung
- Menüvorschläge für:
Tagungen, Seminare,
Reisegruppen
- Menüs für jeden Anlass I
- Menüs für jeden Anlass II
- Hochzeitsmenü
- Rheingauer Buffet
- Klassisches Buffet
- Drei-Lilien Buffet
- Grill - Buffet Opelbad
- Grill - Buffet Neroberg
- Grill - Buffet Wiesbaden
- Winter BBQ Buffet
- Suppen
- Vorspeisen
- Zwischengänge
- Fisch Vegetarisch & Vegan
- Fleisch
- Dessert
- Mitternachtsimbiss &
Canapés



Sektempfang, Menü oder Buffet...

Für Ihre Veranstaltung

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass wir bei Veranstaltungen
ein einheitliches Menü servieren.
(Kinder, Veganer, Allergiker & Diabetiker
sind selbstverständlich ausgenommen)

Menü servieren wir Ihnen:
- ab 12 Personen

Buffet servieren wir Ihnen:
- ab 30 Personen

Die Menüzusammenstellung der
genannten Menüs sind nur
Empfehlungen & können je nach
Jahreszeit und ihren Wünschen
selbstverständlich abgeändert werden.

Buffet & Getränkepauschale

Kosten für Kinder:

unter 5 Jahren 0 %

ab 5 Jahren bis 12 Jahren 50 %

Personalkosten, Saalmiete & Mehrwertsteuer
sind in unseren Preisen eingeschlossen.

Bitte betrachten Sie unsere
Vorschläge nur als Empfehlungen
unsererseits. Selbstverständlich
stehen Ihre individuellen
Vorstellungen an erster Stelle.

Lassen Sie sich bereits in der
Planungsphase von uns beraten,
wir sorgen von Anfang bis Ende
für einen reibungslosen Ablauf
Ihrer Veranstaltung.



Planung

Grafikerin

Hilfe bei der Gestaltung Ihrer Einladung und mehr...

Andrea Heideck, Tel.: 0178 - 88 777 99, www.gaertnersdesign.de, info@gaertnersdesign.de

Fotografin

Professionelle Bilder von ihrer Feier....

Sabrina Feige Tel: 0173 - 282 38 30, www.sabrina-feige.de, info@sabrina-feige.de

Tischplan

Im Drei-Lilien-Saal haben wir runde Tische für 8 Personen. Diese können auch variieren zwischen 6 – 9 Personen. Wir empfehlen, den Tischen ein Motto zu geben, z.B. nach Städtenamen, Blumen, Früchten.

Blumendekoration Blumendekoration können Sie selbst besorgen oder über:

Blumenhaus Ing, Herr Andi Slotty, Tel: 0611 / 94 91 52 83, info@blumenhaus-inge-wiesbaden.de

Blumenpavillon Frau Warning, Tel: 0611 /56 24 55

Den Neroberg erleben, Stadtführung, Bus & Fahrservice

Ulrich W. Hies, Tel: 0162 - 711 50 01

Musik & mehr, Sie suchen einen DJ, Moderator...

DJ Mikel, Tel: 0171 - 723 32 53, www.mikel-musik.de/info@wiwamusik.de,

Nutzungspauschale für Lichtanlage 200,00 € zzgl. MwSt.

Fahr- und Limousinenservice, Herr Schapur, Tel.: 0163 – 376 20 00

Menükarten mit Ihrem Logo oder Wunschttext können wir gerne für Sie erstellen!

Pro Menükarte 4,00 € zzgl. MwSt.

Tischwäsche und Servietten

sind selbstverständlich im Menüpreis enthalten.

Reinigungspauschale/pro weiße Stuhlhusse 4,00 € zzgl. MwSt./pro Stück.

Stumpenkerzen im Silberglas 2,00 € zzgl. MwSt./pro Tisch.

Kerzenständer 5-armig 10,00 € zzgl. MwSt./pro Tisch

Saalmiete und Personalkosten

sind im Menüpreis enthalten!

Personalzuschlag ab 1.00 Uhr € 49,00 zzgl. MwSt./pro Std. und Mitarbeiter.

Zahlungsziel

Ist 8 Tage nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug. Zahlungen mit Kreditkarte sind bei Veranstaltungen nicht möglich. Die AGB sind auf unserer Homepage nachzulesen:

www.wagner-gastronomie.de/agb

Bitte teilen Sie uns die finale Personenzahl 5 Tage vor Ihrem Veranstaltungstag per Mail mit.

Diese Zahl ist die Berechnungsgrundlage.

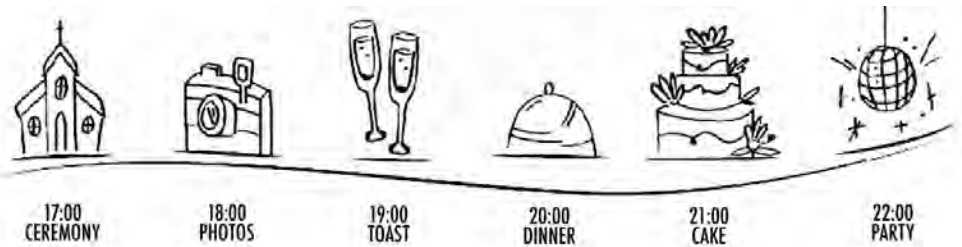


Party-Time



*Fahr- und
Limousinenservice*

Ablauf



Zur Begrüßung

der Gäste empfehlen wir Ihnen einen kleinen Stehempfang. Damit haben die Gäste die Möglichkeit sich gegenseitig zu begrüßen, Geschenke zu überreichen oder Fotos zu machen.

Weißwein oder Rotwein ?

Die Faustregel „Weiß zu Fisch & hellem Fleisch, Rot zu dunklem Fleisch“ ist heute nicht mehr zwingend bindend. Wir raten Ihnen daher, jeweils einen Weiß- und Rotwein auszuwählen, um dem Geschmack Ihrer Gäste entgegenzukommen.



Benutzung des Schwimmbades

ist ohne Genehmigung des Betreibers strengstens verboten.

Betreiber Mattiaqua Bädergesellschaft Eigenbetrieb der

Landeshauptstadt Wiesbaden. Das Baden in Verbindung mit der

Benutzung unseres Restaurant oder Drei-Lilien-Saal außerhalb

offiziellen Öffnungszeiten des Opelbades ist nur mit Ge

Mattiaqua, unter Bestellung eines Schwimm-M

(Berechnung des Schwimm-Meisters er

- Schwimmbadnutzung Pauschal

Bei der Weinauswahl beraten wir Sie natürlich gern! Mineralwasser zum Wein stellen wir direkt auf die Tische. Jeder Gast kann sich so selbst bedienen.

Alkoholfreie Getränke & Bier

Auch bei einer festen Weinauswahl haben Ihre Gäste selbstverständlich die Auswahl aus unserer reichhaltigen Getränkekarte.

Zur Verdauung

können wir gerne verschiedene Digestifs anbieten. Als Pauschale haben wir Magnum Flaschen mit Grappa, Williams Birne & Kirschwasser die wir Ihnen für 110,00 € pro Liter anbieten können.

Kaffee

nach dem Essen können Ihre Gäste zwischen Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato & koffeinfreiem Kaffee wählen.



o der
nehmigung durch die
eisters von 20:00 Uhr bis 23:00 Uhr möglich
folgt nach Std. € 42,00 pro Std. zzgl. MwSt. (Minimum 3 Std.)
€ 6,00 zzgl. MwSt./pro Veranstaltungsteilnehmer.

Kalkulationshilfe

Getränke werden nach Verbrauch berechnet oder Getränkepauschale **ab 20 Personen**.

Damit Sie Ihre Veranstaltung besser planen können, haben wir für Sie eine Getränkepauschale zusammengestellt. Je angefangene Stunde 7,00 € min. 3 Stunden

Die Pauschale beinhaltet:

Hausmarke Wagner Sekt (Reuter & Sturm) – Apéritif oder in der Winterzeit Glühwein & Punsch, Alle unsere Biersorten. Alle Alkoholfrei Getränke (Cola, Fanta, Säfte ...)
Mineralwasser mit & ohne Kohlensäure

Weine

Grauer Burgunder

(Rheinhessen) Qualitätswein b.A.

Gutsabfüllung Hans-Werner Fels, Gau-Bickelheim

Ein herrlich intensiv duftender Wein mit verführerischem Bouquet nach Aprikosen und Honig. Er ist kraftvoll, urwüchsig – Silberne Kammerpreismünze

Ruffino Rosatello

Italien aus der Region Venedig

Feines leuchtendes Puderrosa mit kupfernen Nuancen

Hinreißend duftige Komposition aus Blüten- und Fruchtaromen

Cabernet Veneto IGT, Cabernet Sauvignon

aus dem Haus Serena 1881 Italien aus der Region Venedig. Von kräftiger Kirschrot Farbe, die zur Ziegelsteinfarbe neigt, intensiv, fein, vollmundig, von mäßigem Alkoholgrad besitzt er eine markante Persönlichkeit

Nicht eingeschlossen sind:

Spirituosen, Cocktails (Aperol Spritz, Hugo Gin Tonic ...).

Diese werden zu den Preisen der jeweils gültigen Getränkekarte gesondert berechnet.

Anmerkung:

Die Getränkepauschalen sollen die Kalkulation & Organisation erleichtern und dem Gastgeber ein vorteilhaftes Preis- Leistungsverhältnis bieten. Sie sind keine Geschäftsgrundlage zur Förderung von exzessivem Alkoholkonsum oder Alkoholmissbrauch.

Korkgeld:

Sie haben Ihren Lieblingswein zuhause ?

Dann bringen Sie ihn doch einfach zu Ihrer Veranstaltung mit !

Wir verlangen für diesen Service ein Korkgeld von 24,80 € pro Flasche (0,75l).

Dieses Angebot gilt nur für Weine, die wir nicht im Sortiment haben.


RUFFINO
DAL 1877



REUTER & STURM

Mit Weitblick **tagen** über den Dächern von Wiesbaden...



Tagen Sie in unserem mit Technik ausgestattetem Drei-Lilien-Saal, Beamer und Leinwand sind vorhanden. Ideal für Tagungen, Seminare, Meeting, Kick-off oder einen Workshop für Ihre Mitarbeiter.

Es können von **10-80** Personen Platz finden.

Ausstattung

Bereitstellung von:

- Leinwand
- Beamer
- Flipchart
- Mikrofon
- kostenlose Parkplätze vor dem Opelbad

Das Opelbad ist ideal zu erreichen:

5 Minuten von der Innenstadt,
10 Minuten vom Hauptbahnhof,
30 Minuten vom Frankfurter Flughafen.





Tagungsangebot 1

- Drei-Lilien-Saal
- Raumbereitstellung
- Technik
- inkl. Wasser und Apfelsaft
(sonstige Getränke nach Verbrauch)
- Kaffeepause vormittags
mit Croissants
- 2-Gänge-Lunch
inkl. Wasser
- süße Kaffeepause
nachmittags

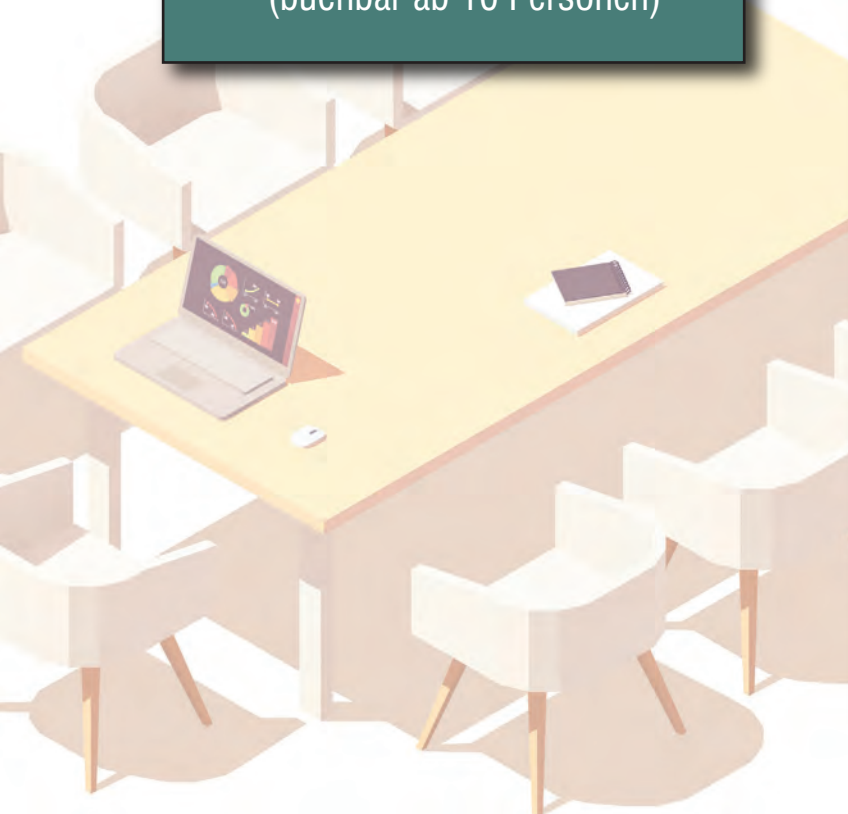
pro Person: 75,00 €
(buchbar ab 10 Personen)



Tagungsangebot 2

- Drei-Lilien-Saal
- Raumbereitstellung
- Technik
- inkl. Wasser und Apfelsaft
(sonstige Getränke nach Verbrauch)
- süße
Kaffeepause nachmittags
- 3-Gänge-Dinner
inkl. Wasser

pro Person: 88,00 €
(buchbar ab 10 Personen)



Angebot erstellen lassen:

Diese Angaben brauchen wir für Ihre Veranstaltungsanfrage: Bitte füllen Sie dieses Formular aus, damit wir Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen erstellen können. Sie können uns dieses per E-Mail an: info@wagner-gastronomie.de oder per Fax : **0611 59 95 68** senden.

Art der Veranstaltung

Tag der Veranstaltung

Uhrzeit

Veranstalter/Firma:

Name, Vorname:

Straße:

PLZ/Stadt:

Telefon:

Personenzahl:

Erwachsene:

Kinder (6-12):

Raum:

Opelbad-Restaurant

Opelbad-Terrasse

Drei-Lilien-Saal

Martha Die Hütte

Der Turm

Getränke:

Getränkepauschale

nach Verbrauch

Menü/Bufet:

Buffet wird noch ausgewählt

Menü Nr. 1

Menü Nr. 2

Menü Nr. 3

Tagungspauschale 1

Menü Nr. 4

Menü Nr. 5

Menü Nr. 6

Menü Nr. 7

Menü Nr. 8

Hochzeitsmenü

Tagungspauschale 2

Meine Wünsche und Änderungen:

MENÜ & BUFFET
Vorschläge

Menü 1

Kartoffel- Lauchcrèmesuppe
mit Rauchlachsstreifen

Saftiger Jungschweinebraten
an einer Dijonsensauce
mit hausgemachtem Burgunder Rotkohl
und Kartoffelklößen

Grütze von gemischten Waldbeeren
mit Bourbon Vanilleeis

€ 32,10

REISEGRUPPEN

Menü 2

Waldpilzcrèmesuppe
von heimischen Pilzen
mit Crème Fraiche verfeinert

Rindertafelspitz
an einer Meerrettichsoße
dazu Boullionkartoffeln
und jungem Wirsing in leichtem Rahm

Weinschaumcrème
vom Rheingauer Riesling
mit Himbeeren und frischer Minze

€ 35,80

TAGUNGEN

Menü 3

Tatar vom Räucherlachs
auf Kartoffelrösti

Rinderschmorbraten
im eigenen Bratensaft
mit glasierten Möhren
und Butterspätzle

Mousse von Zartbitterschokolade
mit frischen Früchten

€ 36,90

Menü 8

Carpaccio vom Maine Hummer
mit Zitronenthymianmarinade
an Spitzen vom Frisée

Dreierlei Süppchen
Tafelspitzbrühe, Mediterrane Tomatensuppe,
Pfifferlingrahmsuppe

Sorbet von Orangen
aufgefüllt mit Prosecco und Aperol

Filet de Boeuf " en Croûte "
Rinderfilet vom Charolais-Rind mit frischen Champignons
und Kräutern im Briochemantel
Sauce Périgourdine, Kartoffelgratin, breite Bohnen
glacierte Karottenstäbchen

Fondant au Chocolat
mit Gourmet Vanilleiscreme

€ 99,80

Menü 4

Tafelspitzbrühe vom Wiesenrind

mit kleinen Maultaschen

Teig-Pastetchen " Königin-Art "

füllt mit feinem Kalbsragout vom
Kalb in leichter Rieslingsahnesauce
mit frischen Champignons
und junge Erbsen á la Francaise

Mousse au Chocolat

mit frischen Beeren

€ 38,90

Farandole von Fischvorspeisen

Mittelmeergarnelen begleitet
von Räucher- und Graved Lachs
mit Sahnemeerrettich und
Senfsauce auf Rösti

Schweinelende am Stück gebraten

auf Marsala mit frischem grünem Pfeffer
pommes Croquettes, glasierte Karottenstäbchen
Broccoliröschen

Crème Brûlée

Bourbon Vanillecrème mit offenem
Feuer caramelisiert

€ 45,90

Menü 5

MENÜS FÜR JEDEN ANLASS

Menü 7

Lachstatar an Avocado

Tartar vom frischen Lachs
mit Avocado Würfeln, Schalotten, Paprika mit
Limettenmarinade in der Avocadohälfte serviert
garniert mit Lachscaviar an mini Rösti

Dreierlei Süppchen

(in kleinen Terrinen serviert)

Tafelspitzbrühe
Mediterrane Tomatensuppe
Rheingauer Kräuterrahmsuppe

Roastbeef vom Simmentaler Wiesenrind

am Stück in der Kräuterkruste zart rosa gebraten
Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
breite Bohnen und glasierte Karottenstäbchen

Dessert Variation

Grütze von Waldbeeren, Mousse au Chocolat
Crème Brûlée, Joghurt Panna Cotta
Pistazieneiscreme, garniert mit Erdbeeren

€ 67,80

Menü 6

Rucola-Salat

mit in Olivenöl
und Aromaten der Provence
gebratenen Garnelen

Mediterrane Tomatencremesuppe

mit gerösteten Pinienkernen

Jungschweinefilet " Toscanische-Art "

mit Ricotta- Salbei-Füllung im
Parmaschinkenmantel gebraten
auf Schalotten-Balsamico-Jus
Saisongemüse, Kräuter-Risotto

Panna-Cotta

auf Erdbeersaucen-Spiegel

€ 52,50



Hochzeitsmenü

Trilogie von hausgebeizten Edelfischen

Yellow Fin Thunfisch gebeizt
mit frischem Meerrettich und Zitrone,
mit Orangen und Dill gebeizter Wildwasserlachs,
mit Limone und braunem Zucker gebeizter Zander
an Wildkräutersalat mit einem leichten Balsamico Dressing

Poularden Consommé

mit frischem Ingwer und Zitronengras aromatisiert
dazu Gemüsebrunoise und Poulardenfilet am Spieß

Johannisbeersorbet

mit Crème de Cassis und Sekt
aus dem Haus Reuter und Sturm Walluf aufgefüllt

Niedertemperatur gegartes Roastbeef vom Black Angus Rind

mit einer leicht getrüffelten Sauce Bärnaise
mit Kartoffelgratin und gegrilltem grünem Spargel

Variation von der Schokolade

Mousse von Blutorange und Bitterschokolade,
Weißes Schokoladentörtchen,
Parfait von Vollmilchschokolade
mit frischen Beeren garniert

€ 85,80



Vorspeisen

Räucherlachstartar auf kleinen Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich

Quinoa Kürbissalat mit frischem Rucola

Parmaschinkenröllchen gefüllt mit marinierten Gemüsejulienne auf Rucola

Kirschtomaten mit Babymozzarella in Olivenöl-Balsamicodressing

Gorgonzola Spinat Quiche

Suppe

Karotten Ingwersuppe

Hauptgänge

Geschmorte Kalbssemmelrolle

in einer Kräuterrahmsauce mit Butterspätzle und frischem Marktgemüse

Rotbarschfilet

mit Meerrettichkruste, Rosmarinkartoffeln und Blattspinat

Dessert

Mousse au Chocolat

Waldbeeren Grütze

Honigcreme mit Himbeersauce

€ 49,80

Rheingauer Buffet



Vorspeisen

Saumon froid en Bellevue frischer Wildwasserlachs pochiert mit drei Saucen

Vitello tonnato an einer pikanten Thunfisch-Kapernmarinade

Carpaccio vom Rind an Limetten-Olivenöldressing und Parmesanraspeln

Italienische Antipasti Zucchini, Paprika, Auberginen in einer rassigen Balsamicomarinade

Kirschtomaten mit Babymozzarella in Olivenöl-Balsamicodressing

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

in Olivenöl-Limettendressing mit Frühlingszwiebeln und Knoblauch

Asiatischer Hähnchen Glasnudelsalat

mit frischem Gemüse in einem Soja-Limetten-Dressing

Salat von Avocado Shrimps und Tomaten an einer leichter Vinaigrette

Suppe

Consommé vom Simmertaler Rind

mit kleinen Maultaschen

Hauptgänge

Tranchen vom Rosa gebratenem Roastbeef

mit Sauce Bernaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Piccatta vom Rotbarbenfilet

auf einem fruchtigem Tomatensugo mit grünen Tagiatelle

Kartoffel Gemüsestrudel

mit Schnittlauch Crème Fraiche

Dessert

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Beeren Kompott

Grütze von exotischen Früchten

Eisvariation

€ 61,80



Klassisches Buffet

Vorspeisen

Bretonischer Hummersalat

in einer leichten Zitronemayonnaise

Tranchen von am Stück gebratenem Roastbeef

mit einem Wurzelgemüsesalat

und hausgemachter Sauce Remoulade

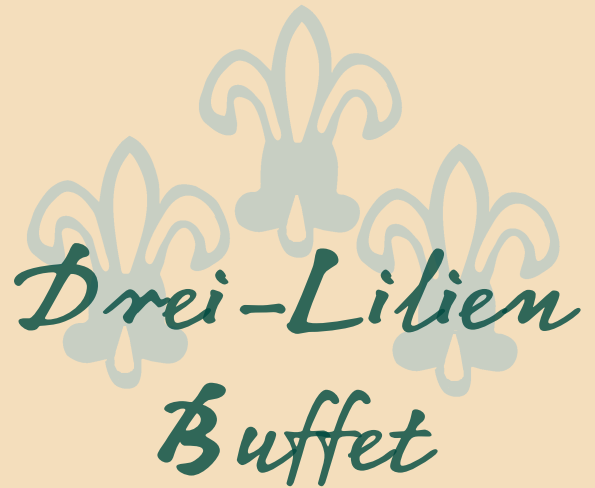
Asia Salat mit gegrillten Riesengarnelen

Burrata mit Cherrytomaten, Basilikumpesto
und Balsamico Reduktion

Mangosalat im Rucola Nest

gerösteten Nüssen und Ziegenkäse

Gebackene Feigen auf angemachtem Ricotta mit Kürbiskernen



Drei-Lilien Buffet

Dreierlei Süppchen (in kleinen Terrinen serviert)

Consommé von Krustentieren

Rheingauer Kräuterrahmsuppe

Karotten-Ingwer Suppe

Hauptgänge

Tranchen vom schwarzen Heilbutt

pochiert mit Wurzelgemüse an Champagnersauce
mit Stampf vom Staudensellerie und Kartoffeln

Kalbsrücken am Stück gebraten

an einer leichten Trüffelsauce dazu
glasierte Schwarzwurzelgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Mousse von Zartbitterschokolade

mit gehackten Walnüssen

Salted Caramel Parfait

Crème Brûlée

Omelette Norvégienne

Eisomelette im Biscuitmantel mit Eischnee
im Ofen überbacken und flambiert

€ 75,80





Grill-Bufferet Opelbad

Vorspeisenbuffet

Mozzarella Feigensalat

mit Kirschtomaten an einer
Limetten-Honigmarinade

Toskanischer Pasta-Salat

mit getrockneten Tomaten und
schwarzen Oliven, Ziegenkäse
an weißem Balsamicodressing

Marseiller Meeresfrüchtesalat

von ausgesuchten Meeresfrüchten
an Limettendressing

Ruccolasalat

mit Parmesanraspeln, Oliven,
Bruschetta und Balsamicovinaigrette

Marokkanischer Tabouléh

Salat von gegartem Hartweizengrieß
mit Raz el Hanout nordafrikanische
Gewürzmischung

Melonensalat

mit frischer Minze und Parmaschinken

Vegetarisch vom Grill

Bunte Gemüsespieße

mit mediterranen Sommergemüsen
an Basilikumöl

Tomaten mit Couscous gefüllt

Vom Holzkohlen Grill

Saftig marinierte Schweinesteaks

vom Jungschweinenacken

Rinderhüftsteaks

vom argentinischen Angusrind

Rassige Spare Ribs

in Honig-Whisky-Marinade

Asiatische Hähnchenspieße

mit buntem Paprika und frischen
Champignons in einer Soja-Chilli Marinade

Seelachsfilet in der Folie gegart

mariniert in Teriyakimarinade

Hessische Rostbratwurst

Frankfurter Rindswurst

Beilagen

Ratatouillegemüse

Grenaille-Kartoffeln

in Meersalz gekocht

verschiedene pikante Grillsaucen,

Kräuterbutter und gewürzte

Party-Brötchen

Desserts

Grütze von Waldbeeren

mit Vanillesauce

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Joghurt Panna Cotta

Eisvariationen

€ 59,80

Vorspeisenbuffet

Saumon froid en Bellevue frischer Wildwasserlachs pochiert mit drei Saucen

Tatar vom Flusszander

Carpaccio vom Rind an Balsamico-Limettdressing mit Parmesanraspeln

Vitello tonnato an einer rassigen Thunfisch-Carpermarinade

Meereskrabbensalat mit frischem Dill und Gurken in einer Honig-Senf Marinade

Rucola-Salat an Balsamico-Dressing mit Parmesanraspeln, Oliven und Bruschetta

Quinsa Kurbis Salat

Italienische Antipasti Zucchini, Paprika, Auberginen in einer rassigen Balsamicomarinade

Desserts

Rote Grütze von Waldbeeren

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Nougat Panna-Cotta

Omelette Norvégienne

Eisomelette im Biscuitmantel mit Eischnee

im Ofen überbacken und flambiert

Vom Holzkohlen Grill

Schaschlik Spieße

marinierte Stücke vom Jungschwein mit Paprika, Knoblauch und ausgesuchten eurasischen Kräutern

Mini Burger

zum selbst bauen

Tomahawk vom Spanischem

Duroc Landschwein

Pfälzer Bratwürstchen

Frankfurter Rindswurst

Marinierte Poulardenbrust

in Currymarinade

Filet Loup de Mer

mit mediterranen Kräutern

Portobello Pilze

mit Feta gefüllt

Beilagen

Grenaille-Kartoffeln

Orientalischen Reis

Breite Bohnen

verschiedene pikante

Grillsaucen und Kräuterbutter

Gewürzte Party-Brötchen

Grill-Bufferet Neroberg

73,50€



Vorspeisenbuffet

Saumon froid en Bellevue frischer Wildwasserlachs pochiert mit drei Saucen

Carpaccio vom Rind an Balsamico-Limettdressing mit Parmesanraspeln

Tartar vom frischen Wildwasserlachs an einer rassiger Limettenmarinade mit gerösteten Haselnussspalten

Vitello tonnato an einer rassigen Thunfisch-Carpernmarinade

Atlantic Prawns auf Rucola und Kirschtomaten an Limettenmarinade

Mangosalat mit Nüssen und Ziegenkäse

Geeiste Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem italienischem Bergschinken

Italienische Antipasti

Zucchini, Paprika, Auberginen in einer rassigen Balsamicomarinade

Desserts

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Erdbeer Panna Cotta

Omelette Norvégienne

Eisomelette im Biscuitmantel mit Eischnee im Ofen überbacken und flambiert

Vom Holzkohlen Grill

Côte de Boeuf

im ganzen gebratene Hochrippe vom argentinischen Angus-Rind

Lammkeule im Kräutermantel

Marinierte Poulardenbrust

in Currymarinade

Filet von der Dorade

mariniert in Kikkoman Teriyakimarinade

Crevettes Spieße

dazu Aijoli

Bunte Gemüsespieße

mit mediterranen Sommergemüsen

Tofuspieße mit Paprika

in Soja mariniert

Beilagen

Grenaille-Kartoffeln

Orientalischen Reis

breite Bohnen

verschiedene pikante Grillsaucen und Kräuterbutter

gewürzte Party-Brötchen

81,80 €

*Grill-Bufferet
Wiesbaden*

Winter BBQ Buffet

im 7. Himmel mit Blick über das Lichtermeer der Stadt

vom Holzkohlengrill

Vorspeisenbuffet

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken

an Nussölmarinade

Wildpastete "Saint-Hubertus"

Sauce Cumberland, Wildpreiselbeeren

Knackiger Feldsalat

mit Bauchfleischwürfeln, gerösteten Crôutons
an Himbeerdressing

Schweizer Wurstsalat

mit Streifen vom Emmentaler

Lachstatar an Avocado

Tatar vom frischen Lachs mit Avocado
Würfeln, Schalotten, Paprika mit Limetten-
marinade in der Avocadohälfte serviert

Gnocchi Salat mit Pesto

Streifen von gekochtem Schinken,
Kirschtomaten, Basilikum an einer Vinaigrette

Italienischer Antipasti

Zucchini, Paprika, Auberginen an einer
rassigen Balsamicomarinade

Amerikanischer Weißkrautsalat

mit geraspelten Karotten an einem leicht
gesüßten Weißweinessig-Sahnedressing

Vom Holzkohlen Grill

Wildbratwurst aus dem Taunus

Marinierte Gänsekeule

von der Hafermast-Gans

Hüftsteaks vom Angus-Rind

Nackensteaks vom Jungschwein

Steaks vom Wildwasserlachs

mariniert in Kikkoman Teriyakimarinade

Beilagen

Ratatouillegemüse

Granatapfelrotkraut

Kartoffelklöße

Grenaille-Kartoffeln

Maronen aus der Grillpfanne

Desserts

Grütze von Waldbeeren

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Elisenlebkuchenmousse

mit Schokoraspeln

64,80 €



Suppen

€

Kartoffellauchsuppe

mit Specklardons

6,90

Consommé vom Charolaisrind

mit kleinen Maultaschen

7,80

Rheingauer Rieslingsuppe

mit frischen Kräutern

7,10

Consommé von der Wildente

mit frischen Pilzen

10,30

Hummercrèmesuppe

mit Eismeershrimps

11,50

Legierte Waldpilzsuppe mit Preiselbeer,

Crème fraîche und Speckcroutons

8,80

Orientalische Linsensuppe

mit Garnelenspieß

11,50

Provenzalische fischsuppe von

frischen Edelfischen und Meeresfrüchten

12,80

Morchel Consommé

mit Entenlebermousse

16,80

Vegetarische Suppen

Cremèsuppe von Kirschtomaten

mit Parmesanchip

7,10

Cremèsuppe von jungen Erbsen

mit frischer Minze

7,30

Kürbis Ingwer Suppe

7,80

vegane Suppen

Klassische Minestrone

tomatisiert mit frischem Gemüse
und Basilikum verfeinert

8,50

Consommé von

handverlesenen Waldpilzen

mit Pilzwürfeln

10,90

Passierte Suppe von gelben Erbsen

fein pikant mit Gara Massala
und frischem Ingwer

8,50



Vorspeisen

- Salat von dreierlei Melonen** mit einem leichtem Zitronen-Minz Dressing und Serranoschinken **11,80**
- Avocado Lachs Cevice** mit einem Chili-Limonen Dressing **17,30**
- Asiatischer Salat** mit frischen Kräutern und Gemüse, feine Shrimps an einer Limonen Sojavinaigrette **12,80**
- Toskanischer Vorspeiseteller** Antipasti, Tomate Mozzarella, Vittelato Tomato, Parmaschinken und frischer Rucola **19,50**
- Variation vom hausgebeizten Edelfischen** an Wildkräutersalat **19,80**
- Vitello Tonato** Rosa gebratener Kalbsrücken an einer würzigen Thunfischsauce mit gegrillten Kapernäpfeln **16,80**
- Gegrillte Riesengarnelen** mit frischen Aromaten der Provence an Rucola Salat **17,80**
- Skandinavischer Vorspeiseteller** Garnelen, begleitet von Räucher- und Graved Lachs mit Sahnemeerrettich und Senfsauce auf Rösti **18,50**
- Carpaccio vom Rinderfilet** mit grobem Pfeffer-Trüffelöl, Zitronensaft und frischen Parmesanhobeln **16,30**

Vorspeisen vegetarisch

- Salat von Buffelmozzarella** Strauchtomate und Avocado an einem Basilikum Dressing **14,50**
- Rote Beete Carpaccio** mit Walnüssen dazu mit Honig und Rosmarin mariniertem Ziegenfrischkäse **12,50**
- Quiche vom grünen Spargel und Parmesan** an feiner Salatgarnitur **16,80**

Vorspeisen Vegan

- Bunter Frühlingssalat** mit frischen Fruchtfilets und gerösteten Nüssen an leichtem Senf Dressing **13,50**
- Gegrillte Antipasti** mit frischen Kräutern aromatisiert an knackigem Rucola **12,30**
- Mangotatar** mit Kürbiskernöl mariniert mit Avocadocrème und Walnüssen **15,80**

Zwischengänge

- Feines Ragout von Eismeer Shrimps** in einer leichten Dill-Riesling Sauce serviert in einer Blätterteigpastete **15,20**
- Linguini** in einer leichten Trüffel-Mascarpone Sauce dazu in Salbeibutter gebratener Geflügelleber **18,50**
- King Prawns** gegrillt im Speckmantel auf Risotto Milanaise mit feinem Safran und Grana Padano **19,80**
- Orientalisch mariniertes Zanderfilet** auf Kichererbsenpüree **19,50**

Zwischengänge vegetarisch

- Waldpilzrisotto** mit gegrillter Rote Beete und gebackenen Zuchiniblüten **14,50**
- Linguini Pesto a la Genovese** Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan **12,90**

Zwischengänge vegan

- Warmer Glasnudelsalat** mit Sesam, Ingwer Cashwekernen und Sproßen in einer Soja Limonen Marinade **14,50**
- Süßkartoffel-Kokosstampf** mit gegrillten Gemüse und Curryschaum **12,90**

Sorbet

- Zitronensorbet** mit Platinum Wodka **9,80**
- Johannisbeersorbet** mit Crème de Cassis **8,80**
- Mango Sorbet** mit fruchtigem Rieslingsekt **8,80**



Fisch Hauptgänge

€

Kabeljaufilet pochiert

in einem Weißweinsud mit einer Dijonsensauce mit Dillkartoffeln und Gurkensalat

23,50

Gegrilltes Rotbarbenfilet

mit einer Rosmarin-Zitronen Butter auf Ratatouille dazu servieren wir Bratlinge

22,80

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Champagnerkraut, Riesling Schaum und Petersilienkartoffeln

25,80

Loup de Mer

mit mediterranen Aromaten im ganzen gebraten mit gegrillten Zucchini und Kirschtomaten an einem leichtem Safranrisotto

31,50

Lachsfilet mit Meerrettichkruste

Weißweinschaum, auf Blattspinat, mit Basmati Reis

24,80

Forelle „Müllerin Art“

in schäumender Mandelbutter, gebraten an Karoffel-Gurken Ragout in einem Dillweißweinfond gegart

24,50

Seezungenröllchen

gefüllt mit Blattspinat an einer Hummersauce auf einem Nest aus bunten Tagliatelle

36,80

Filet vom schwarzen Heilbutt

mit einer Kapern-Butter Sauce, Risolee Kartoffeln und wildem grünem Spargel

36,80

Vegetarische Hauptgänge

Gergrillte Zucchini und Aubergine

an einem Rucola Kartoffelstampf mit einem fruchtigem Tomatensugo

19,50

Fleischtomaten gefüllt mit Ziegenkäse

verfeinert mit einem Basilikumpesto, dazu Pilzrisotto

21,50

Bretonischer Crêpe

gefüllt mit einem mediterranen Gemüseragout und Parmesan gratiniert

22,50

Vegane Hauptgänge

Asiatische Gemüse Pfanne

fein aromatisiert mit Ingwer, Limonenblättern, milden Chilis und Teryiakisauce mit Mii Nudeln serviert

21,50

Indisches Gemüsecurry

mit frischem Gemüse der Saison in einer Ingwer-Kokossauce dazu Jasminreis

20,80

Kartoffel- Spinat Pfanne mit einer Weißwein-Olivenöl Emulsion

17,50





Fleisch Hauptgänge

€

Jungschweinebraten

an einer Dijonsensauce mit hausgemachtem
Burgunderrotkraut und gebröselten Kartoffelklößen

17,90

Rindertafelspitz

mit Meerrettichsauce, Boullionkartoffeln und jungem Wirsing in Rahm

19,80

Gebratene Poulardenbrust

mit einer Calavdosrahmsauce, karamellisierten Apfelspalten,
Saisongemüse und Krokette

21,80

Tranchen von gegrillter Hähnchenbrust

auf einer Mango-Curry-Sauce mit Duftreis und Wokgemüse

19,80

Ossobuco aus der Rinderbeinscheibe

mit Kräuterrisotto und glasierten Möhren

22,80

Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef

mit Sauce Bernaise, Speckbohnen und Kartoffelgratin

26,80

Geschmorte Ochsenbäcken

in einer Barolojus mit Kartoffel-Sellerie Stampf und geröstetem Wurzelgemüse

26,80

Ibericoschweinerücken

im ganzen gebraten, mit breiten Bohnen,
Tomatenconfit und kanarischen Kartoffeln

25,80

Canard à l`Orange

frische Ente in karamellisierter Orangensauce, dazu servieren wir
Pommes Croquettes, glasierte Karotten, grüne Spargel und Kohlrabistifte

29,80

Braten vom Taunus Reh

in einer Weinbergspirsichsauce, mit Granatapfel Rotkohl und Butterspätzle

29,80

Mit Waldpilzen gefüllte Wachtel

an einer Granatapfeljus, mit Rosmarinkartoffelstampf
und gebutterten Romanescoröschen

33,80

Lammrücken unter einer Pistazienkruste

mit Rosmarinkartoffeln und sautiertem Babyspinat

36,80

Kalbsfilet

im ganzen gebraten mit Morchelrahm, mit gegrillten Kirschtomaten,
Broccoli und Blumenkohl Röschen dazu Herzoginkartoffeln

34,80

Dessert

	€
Waldbeeren Grütze mit Vanilleeis	7,20
Vanillecrème mit frischen Himbeeren und Orangensauce	8,50
Nougatparfait mit Grand Manier Vanillesauce	10,50
Mit Mascarpone gratinierte Feigen mit Johannisbeersorbet	10,80
Mousse au Chocolate mit frischen Beeren und Vanilleschaum	11,80
Geeiste Mangosuppe mit Schokoladenpralinen und frischer Minze	10,50
Palatschinken gefüllt mit Himbeercrème und einer Calvados Honig Sauce	13,50
Dessert Variation Kirschparfait, Mousse von Zartbitterschokolade, Caramel-Tarte und Apfelgrütze	16,80
Mascarpone Creme mit Sauerkirschragout	10,20

Veganes Dessert

Sorbet Variation mit tropischen Früchten	9,50
--	------



Mitternachtsimbiss

	€
Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Croûtons	7,50
Pfälzer Kartoffelrahmsüppchen mit Croûtons	7,80
Tomatencrèmesüppchen "Andalouse" mit frischem Basilikum	7,80
Pariser Zwiebelsuppe mit Käse Croûtons	8,90
1 Paar Münchener Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel	9,80
3 Suppen serviert in kleinen Terrinen	9,80

Für Ihre Empfänge und Cocktailparties

Canapes zur Wahl - kalt - Preis pro Stück

Emmentaler Käse, Angemachte Käsecrème, gekochter Rheingauer Schinken 3,60

Luftgetrockneter Parma Schinken, Poulardenbrüstchen Taunusbachforellenfilet 3,90

Mittelmeer-Shrimps in Dill- Cognacmarinade, Roastbeef vom Angus Rind, Hausgebeizter Gravedlachs, Norwegischer Räucherlachs, Parmaschinken 4,30

Medaillons von Hummer, Mittelmeer- Scampis, Medaillons vom Angus Rinderfilet, Straßburger Gänseleberparfait 5,90

Canapes zur Wahl - warm -

Cocktailteilchen Traiteur de Paris Canapés

Mini Clubsandwiches, Burgers, Zwiebel-Cakes, Financiers, Blinis, Spinat-Cakes 2,40

Mini Quiche Lorraine 2,80



Das neue Alpenglühn ZUR WINTERZEIT AM NEROBERG



Freitag Godeltag
Die Gondel auf dem Neroberg
„Martha - Die Hütte“
Tel. 0611/525100



Martha
DIE HÜTTE

Wer unser Opelbad bis dato kannte, schätzte es besonders im Sommer. Als einen der schönsten place to be in Wiesbaden. Nun haben wir uns gedacht, warum diese perfekte Location nicht auch während der Winterzeit mal zu eröffnen? Und zwar im Format einer rustikalen Almhütte, mitten auf unserer Wiese platziert. Mit Blick über die Stadt.

OB AUSFLUG, NEUJAHREMPFÄNGE, VERSPÄTETE WEIHNACHTSFEIERN, FASTNACHT & ...

Wir begrüßen euch hier oben mit vielen Möglichkeiten, eine wunderbare Zeit auf unserem Hausberg zu genießen.

**Ob mit unseren zwei LIKE-ICE Eisstockbahnen.
Ob mit Alpen-DJ, Hütten-Band,
Eisstock-Meisterschaften, Schnaps- oder Punschtasting - egal wie es beliebt.**

DÜRFEN WIR VORSTELLEN: MARTHA!

Wir dachten uns: In dieser Zeit ist es hier und da en vogue, zur winterlichen Zeit in Hütten einzukehren. Doch eine Hütte mit diesen Voraussetzungen hatten wir gleich so lieb, dass wir ihr einen Namen gaben, nämlich Martha. Wie dieses?! Einst verdankten wir Wilhelm von Opel mit der Gewährung eines Darlehens die Stiftung, deren "schönstes Schwimmbad" überhaupt zum großen Dank seinen Namen trägt. Nun ist unsere schöne Hütte eher weiblich, sehr hübsch und so drängte sich glatt die Frage auf: Wie heißt denn die Frau von unserem Stifter? Vollends inspiriert waren wir uns einig, die neue erlebnisreiche Anmut auf der Höhe "Martha" zu nennen. Verbunden mit Charme nebst winterlichem Esprit ist zukünftig unsere Martha gastgebend im Sinne von Alpenglühn & More. Drum seid gewiss: Es gibt sicherlich viele Hütten. Doch nur eine Martha. Bei Reservierungsanfragen, Buchungen & Mehr können Sie uns zentral über info@wagner-gastronomie.de erreichen. Oder telefonisch via 0611-525100, www.wagner-gastronomie.de.

Martha freut sich auf Ihren Kontakt!

Notizen

WAGNER IM OPELBAD

RESTAURANT-CAFE-PANORAMA-TERRASSE

www.wagner-gastronomie.de

info@wagner-gastronomie.de

Tel.: 0611-52 51 00

Fax: 0611-59 95 68

Sommer wie Winter!



Martha
DIE HÜTTE



WWW.WAGNER-GASTRONOMIE.DE

Besuchen sie unser Panorama Restaurant im Opelbad...



...mit dem besten Blick über die Stadt Wiesbaden...



...oder die Hütte Martha und erleben sie Hüttenzauber...



Eisstockschießen
Martha freut sich auf Sie!

...auf dem Hausberg! Der Turm erwartet Sie!

