

# Feiern im St. Raphael im Allgäu

Auszug aus den Menü- & Buffetvorschlägen  
Frühling/Sommer 2017



  
**ST. RAPHAEL**  
*im Allgäu*

tagen | bilden | übernachten



## **„Feiern im St. Raphael“**

Die großzügige Hotelanlage des ST. RAPHAEL IM ALLGÄU liegt malerisch eingebettet in einem wunderschönen Park mit altem Baumbestand am Rande der traditionsreichen Altstadt von Kempten. Die neu gestaltete Hotelanlage vereint Qualität und modernes Design auf hohem Niveau und bietet ideale Voraussetzungen für einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ganz gleich, ob Sie eine Tagung abhalten, ein rauschendes Fest ausrichten oder sich in behaglicher Atmosphäre ein paar Tage entspannen möchten - das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU bietet Ihnen immer den perfekten Rahmen für jeden Anlass.

Genießen Sie unbeschwerte Tage in einem stilvollen und charmanten Ambiente.

## **„Viel zu schön, um nur die Nacht dort zu verbringen“**

In unseren gemütlichen Zimmern erleben Sie Wohnqualität auf einer völlig neuen Ebene. Alle Bereiche sind aus natürlichen Materialien gefertigt und mit viel Komfort bis in das kleinste Detail ausgestattet. Zeitloses, elegantes Design und warme Farben versprechen ein Ambiente mit Wohlfühlcharakter.

Unsere 37 komfortablen Einzel- und Doppelzimmer verfügen über Telefon, Flachbildfernseher mit Radiofunktion, Laptop-Safe und W-Lan.

## **„Frische Luft für frische Ideen“**

Abseits von Stress und Hektik der Stadt mitten im Grünen gelegen, bietet Ihnen das ST. RAPHAEL IM ALLGÄU den perfekten Rahmen für Tagungen, Konferenzen, Seminare und private Feiern. Ganz nach Ihren persönlichen Anforderungen und Vorstellungen können Sie für Ihre Veranstaltung zwischen verschiedenen Räumlichkeiten zu wählen. Hochwertige Designmöbel, der Blick ins Grüne und viel Platz sorgen in den Räumen für eine Wohlfühlatmosphäre.

Alle Räume verfügen über Tageslicht und bilden den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung - vom Seminar bis zu einem großen Empfang. Gerne beraten wir Sie bei der Abstimmung Ihrer individuellen Wünsche und garantieren durch eine perfekte Vorbereitung einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Bitte stellen Sie sich aus den angebotenen Speisen Ihr Wunschbuffet/-menü zusammen.  
Beachten Sie, dass die Speisen eines servierten Menüs exklusiv für Sie zubereitet werden, daher bitten wir Sie sich aus den Vorschlägen ein einheitliches Menü zusammen zustellen. Für Kinder, Allergiker, Vegetarier oder Veganer halten wir gerne eine Alternative bereit. Bei Änderungs- oder Alternativwünschen können Sie uns gerne ansprechen. Buffets sind ab 25 Personen und Menüs ab 15 Personen möglich.



Die Preise verstehen sich pro Person und inkl. gesetzlicher MwSt.

### Aperitif

∂ <b>St. Raphael Hauscocktail</b> (Grapefruit, Tonic Water und Sekt)	0,1l	4,80 €
∂ <b>Rhabarber-Holunderblütenspritz</b> (Rhabarber- u. Holunderblütensirup, Soda, Sekt)	0,2l	4,10 €
∂ <b>Wild Berry</b> (Schweppes Wild Berry, Johannisbeersaft, Beeren)	0,2l	2,90 €

### Fingerfood

#### Herzhaft

∂ <b>Antipasti Spieße</b> mediterran eingelegt  <b>vegetarisch</b>		pro Stück 1,90 €
∂ <b>Falafelbällchen</b> mit Gurke, Tomate und Joghurtdip  <b>vegetarisch</b>		1,60 €
∂ <b>Mini Ciabattas</b> (Brokkoli, Räucherlachs, Schinken, Cabanossi)		1,80 €

#### Süß

∂ <b>Kokos-Limettenflan</b>		pro Stück 2,90 €
∂ <b>Panna Cotta</b> mit Mangosoße		2,90 €
∂ <b>Helles Mousse</b> von der belgischen Callebaut Schokolade		2,90 €


### Salate

∂ <b>Buntes Salatbuffet der Saison</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten, zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings		5,90 €
∂ <b>Marinierter Ruccola</b> mit gebratenem Garnelenspieß, Cherrytomaten und Knoblauchcroutons		8,90 €

### Vorspeisen

∂ <b>Parmaschinken mit Melone</b> fein garniert		8,90 €
∂ <b>Tomate und Mozzarella</b>  <b>vegetarisch</b> mit Basilikumpesto, Balsamico und italienischem Weißbrot		7,90 €

### Suppen

∂ <b>Lauchrahmsuppe</b>  <b>vegetarisch</b> mit Trüffelöl		4,50 €
∂ <b>Karotten-Orangensuppe</b>  <b>vegetarisch</b> mit eingelegtem Ingwer		4,20 €

### Hauptgänge

- ∂ **Kalbsrollbraten aus dem Rohr**  
mit Spinatspätzle, glasierten Vanillekarotten und Kräuterrahmsoße 15,90 €
- ∂ **Gebratenes Legauer Forellenfilet**  
mit Petersilienkartoffeln, buntem Gemüseallerlei und Riesling-Buttersoße 16,90 €
- ∂ **Gebratene Kartoffelgnocchi** ✓ **vegetarisch**  
mit mediterranem Gemüseragout, Parmesan und Ruccola 9,80 €
- ∂ **Geschmortes Bäckchen vom Allgäuer Weiderind**  
auf Polenta mit mediterranem Gemüseragout und Rotweinsauce 14,50 €

### Nachspeisen

- ∂ **Zitronen-Frischkäsemousse**  
mit Beeren und Melissenpesto 4,90 €
- ∂ **Topfen-Nockerl**  
auf Rhabarberkompott mit Zimt-Zucker und Sesamkrokant 4,20 €

## Menüvorschlag (3-Gang)

### Allgäuer Hochzeitssuppe

mit Brätknödel, Leberknödel und Grießnockerl

∞

### Sanft gegarter Schweinebauch 65°/24h

mit Serviettenknödel, Rahmkraut und Dunkelbiersoße

∞

### „Heiße Liebe“

Warmes Himbeerragout mit bestem Vanilleeis

23,50 €

## Menüvorschlag (4-Gang mit HG zur Wahl)

### Parmaschinken mit Melone

fein garniert

∞

### Tomatensuppe

mit Sahne und Basilikum

∞

### Medaillons vom Allgäuer Landschwein

auf Oliven-Kartoffelpüree mit gegrilltem Gemüse und Balsamico-Soße

oder

### Kross gebratenes Zanderfilet

auf Tagliatelle mit geschmortem Fenchel und Safransauce

∞

### Tiramisu

nach Art des Hauses

33,90 €



## **Mediterranes Buffet**

### **Tomate-Mozzarella**

mit Basilikumpesto und dunklem Balsamico

### **„Vitello Tonnato“**

Kalbfleisch mit Thunfischsoße und eingelegten Kapern

### **Gegrilltes Gemüse**

mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

### **Parmaschinken**

mit Melone

### **„Frutti di Mare“**

Marinierter Meeresfrüchtesalat

### **Italienische Wurstspezialitäten**

fein garniert

### **Reichhaltiger Brotkorb**

mit Ciabatta und Focaccia

∞

### **„Minestrone“**

Italienische Gemüsesuppe

∞

### **Piccata von der Hähnchenbrust**

mit Tagliatelle und Tomaten-Kräutersoße

### **Gegrilltes Lachsfilet**

mit mediterranem Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln

### **Kartoffelgnocchi in Pestorahm**

mit Kirschtomaten und Parmesan

∞

### **Panna Cotta**

mit Himbeersoße

### **Tiramisu**

nach Art des Hauses

34,90 €



## **Grillbuffet „St. Raphael“ (ab 20 Personen)**

### **Buntes Salatbuffet der Saison**

mit Blatt- und Rohkostsalaten, zweierlei Dressings und verschiedenen Toppings

#### **Nudelsalat**

mit Erbsen, Mais ,Paprika und Essiggurken

#### **Reichhaltiger Brotkorb**

mit gemischtem Weißbrot



#### **Marinierte Nackensteaks**

vom Landschwein

#### **Deftige Bratwürste**

in verschiedenen Variationen

#### **Lachsfilet in der Folie**

mit Gremolata

#### **„Baked Potatoes“**

in der Folie

#### **Gegrillte Spitzpaprika**

mit Meersalz und Olivenöl

#### **Kräuterbutter und Dips**

in verschiedenen Variationen



#### **Frischer Obstsalat**

der Saison

#### **Panna Cotta**

mit Mangosoße

**18,50 €**