

DLRG Tagungszentrum  
**Hotel Delphin**



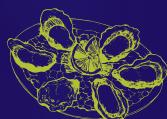
Tagen. Übernachten. Wohlfühlen.

# THE MEN BUFF ETS

SIE MÖCHTEN IHRER TAGUNG DAS GEWISSE  
EXTRA GEBEN? DANN BUCHEN SIE DOCH  
EINEN UNSERER UNVERGESSLICHEN  
**THEMENBUFFETS...**

ZUR AUSWAHL STEHEN IHNEN U.A.:

NEPTUNS REICH



GRIECHISCH



MAFIA | 40ER JAHRE



SPANISCH



RITTERSCHMAUS |  
KNAPPENGELAGE |  
MITTELALTER



KÜSTENABEND |  
WATERKANT



BAYRISCH



GRILLEN (NUR BEI  
GUTEM WETTER)



INTERNATIONAL



ASIATISCH



KARIBISCH



HALLOWEEN | HORROR



1001 NACHT



AMERIKANISCH |  
WILD WILD WEST



# GRILLEN

(nur bei gutem Wetter möglich)

Ihre kulinarische Reise im Sommer.  
Grillierte Spezialitäten, reichhaltige  
Beilagen mit Live-Cooking.



## WARMER ANTEIL

MARINIERTE PUTENSTEAKS  
MARINIERTE NACKENSTEAKS  
MARINIERTES BAUCHFLEISCH  
BRATWÜRSTCHEN  
MAISKOLBEN  
BAKED POTATOES MIT SOUR CREAM  
GARNELEN-/ & LACHSSPIESSE (AUF WUNSCH, 1,00 € AUFPREIS)

## KALTER ANTEIL

KARTOFFELSALAT  
NUDELSALAT  
KRAUTSALAT  
SALATBUFFET (EISBERG, TOMATE, GURKE, MAIS, BOHNEN)  
ZWEIERLEI DRESSING  
VERSCHIEDENE ANTIPASTI  
DIVERSE DIPS (Z.B. SENF, KETCHUP, TSATSIKI, KRÄUTERBUTTER)  
CIABATTA, BAGUETTE

## DESSERT

OBSTPLATTE

**PRO PERSON 29,50 €**



# NEPTUNS REICH

Eine Vielfalt von Fischspezialitäten, abgerundet mit kleinen und leckeren Beilagen.

## VORSPEISEN

PIKANT GARNIERTER MATJESSALAT

GEBEIZTER GRAVED LACHS IN KRÄUTERMARINADE

EISMEERGARNELEN AUF EISBERGSALAT IM GLAS

AUSTERN AUF CRUSHEIS MIT ZITRONENSPALTEN

GERÄUCHERTE FISCHVARIATION „FORELLE & MAKRELE“

BROTKORB UND BUTTERSTERNE

## HAUPTGERICHTE

VICTORIASEEBARSCHFILET AUF GEMÜSESTREIFEN

TRILOGIE VON REIS „CURRY, CHILI UND KRÄUTERN“

POCHIERTES HOKIFILET IN ZITRONENBUTTERSOSSE

BLATTSPINAT UND GEBUTTERTE GEMÜSEPERLEN

NEPTUNISCHE FISCHVARIATION AUF KARTOFFELN

## DESSERT

FRISCHER OBSTSALAT

**PRO PERSON 23,00 €**

# MAFIA | 40ER JAHRE

Sie spielen gerne Russisches Roulette, mögen Dollarnoten, Alcatraz ist Ihr Wohnsitz und Al Capone ist Ihr Chef? Dann probieren Sie unsere Mafiatorte und schlemmen Sie wie ein Mafioso.

ZUR BEGRÜSSUNG EIN GANGSTER DIVER

## EINE HANDVOLL DOLLAR (VORSPEISEN)

**BROOKLYN** - BRUSCHETTA

**FBI** - MINESTRONE MIT CIABATTA

**GAMBINO** - TOMATE-MOZZARELLA

**ANTIPASTI**

**ROMAMELONE** MIT PARMASCHINKEN

**GOOD FELLAS** - SALAMI

**CHICAGOER** - SCHICHTSALAT

## RUSSISCH ROULETTE (HAUPTGERICHTE)

**SCARFACE & AL CAPONE** GEFÜLLTE CANNELONI

**ALCATRAZ** BRATKARTOFFELN

SALTIMBOCCA

MAFIATORTE

**KLEINE FISCHE** - VARIATION VON SARDINEN

**MASSAKER** - GEMÜSE MIT KNOBLAUCH

**MASSAKER** - GEMÜSE OHNE KNOBLAUCH

## DESSERT

TIRAMISU

WEISSES GOLD - PANACOTTA

OBSTKORB

**PRO PERSON 26,00 €**



# RITTERSCHMAUS | KNAPPENGELAGE | MITTELALTER

---

Traditionelle mittelalterliche Speisen wie Wild, deftige Eintöpfe, Gewürzbrot, gegrilltes Fleisch von Federvieh und Schwein. Sie begeben sich ins derbe Mittelalter und unterwerfen sich den Sitten dieser Zeit!

---

## DAS MAHL ..

FRISCHES BROT MIT ZEITGENÖSSISCHEM AUFSTRICH

KESSELSUPPE MIT KRÄUTERN AUS WELFENS GÄRTEN  
ZUM „AUS-DEM-NAPF-SCHLÜRFEN“

GEGRILLTES VOM FEDERVIEH

VOM HAUSSCHWEIN GEBACKENE STÜCKE

KRAUTSALAT AUS DEN HÖFISCHEN GÄRTEN

KNÖCHEL VOM BROT, TEIGWAREN

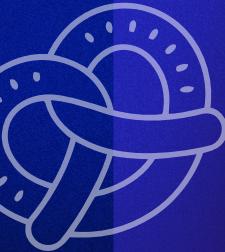
VIELFÄLTIGE ERDÄPFEL UND HAUSGEMACHTER SUD

DIE SCHANKMAGD REICHT EUCH ZUM MAHLE EINEN TRUNK –  
SO MAN ES MAG

WANSTSCHLIESSEN

**PRO PERSON 20,00 €**

# BAYRISCH | OKTOBERFEST



Erleben Sie eine kulinarische Reise nach Bayern. Zünftiger Genuss und herzhafte Gaumenfreuden sind garantiert.

ZUR BEGRÜSSUNG EIN BAYRISCHER COCKTAIL

## KALTE SPEISEN

- VESPERPLATTE MIT HAUSMACHERWURST
- OBAZDA MIT ZWIEBELN
- BREZEL
- SCHMALZSEMMLERN MIT SCHNITTLAUCH UND RADIESCHEN
- BAYRISCHER RETTICH- & WURSTSALAT

## WARME SPEISEN

- SCHMANKERL WIESNHENDL
- SPANFERKELBRATEN IN MAJORAN-SENFSAUCE
- TIROLER SCHNITZEL
- WEISSWÜRSTE
- BAYRISCHKRAUT
- SEMMEKNÖDEL
- SAUERKRAUT MIT SPECKWÜRFELN
- RÖSTKARTOFFELN MIT SCHNITTLAUCH
- SÜSSER SENF



## NACHTISCH

- BAYRISCH CREME
- OMAS SELBSTGEMACHTER PFLAUMENKOMPOTT
- KÄSEBRETT MIT MUSIK

## SPIEL

- WIE LANGE KÖNNEN SIE EINEN GEFÜLLTEN MASSKRUG HALTEN?  
(STÄRKE & TECHNIK IST ERFORDERLICH)
- DER GEWINNER BEKOMMT EIN PRÄSENT DES HAUSES!



**PRO PERSON 26,00 €**

# INTERNATIONAL

Schlemmen Sie sich kreuz und quer durch die Welt: Frankreich, Griechenland, USA, Ungarn, Australien, Spanien, Schweden, Türkei, Norwegen, Italien, Mexiko, China und Deutschland.

## SPEISEN

AUSTRALISCHE KÜRBISSUPPE

MOUSSAKA

WIENER WÜRSTCHEN

KARTOFFELSALAT

CHINESISCHE, SCHARFE NUDELPFANNE

KÄSEAUSWAHL MIT BAGUETTE

GEBACKENE DORADE NACH „KARIBISCHER ART“

UNGARISCHE FLEISCHSPIESSE MIT PAPRIKA

SCHWEDISCHE KÖTTBULLAR

SPANISCHE CALAMARIS MIT AIOLI

KATALONISCHE KARTOFFELN

TÜRKISCHER SCHAFSKÄSE ÜBERBACKEN

NORWEGISCHER GRAVED LACHS UND GOLDMOPS

ANTIPASTI

MITTEL- UND SÜDALIENISCHE THUNFISCHBRUSCHETTA

CRÈME BRÛLÉE

**PRO PERSON 23,00 €**





# KARIBISCH

Tauchen Sie in die Region im westlichen, tropischen Teil des Atlantischen Ozeans, nördlich des Äquators ein. Wir versüßen Ihren Gaumen mit exotischen Gerichten.

ZUR EINSTIMMUNG EIN KALTER FRÜCHTETEE

## SUPPE

KARIBISCHE FISCH- &  
MEERESFRÜCHTESUPPE

## KALTE SPEISEN

DIVERSE SALATE MIT  
KREBSFLEISCH, GEMÜSE UND  
FRÜCHTEN  
  
PALMENHERZEN MIT  
RINDERSCHINKEN  
  
GEBRATENE RIESENGARNELEN  
AUF EISBERGSALAT

## WARME SPEISEN

GEBACKENES FISCHFILET IN  
BANANENBLÄTTER  
  
CALAMARISRINGE UND AIOLI  
  
KLEINE STEAKS VON RIND &  
SCHWEIN MIT SCHARFEN  
TOMATENKONFIT  
  
PINA COLADA-KARTOFFELN (MIT  
ALKOHOL)  
  
TACOS MIT SALSA-DIP,  
AVOCADO-DIP UND KÄSE-DIP  
  
BAGUETTE & CIABATTABROT &  
KRÄUTERBUTTER

## DESSERT

EXOTISCHE FRUCHTSPIESSE  
GESCHNITTENE MELONE UND RAMBUTAN

**PRO PERSON 26,00 €**

# 1001 NACHT

Marhaban – so begrüßt man sich in Ägypten.  
Und so begrüßen wir Sie an diesem Abend auch.  
Wir werden Ihnen wunderbare Köstlichkeiten servieren.

## SPEISEN

HUMMUS - HÜLSENFRÜCHTESALAT AUS DEM ARABISCHEN-RAUM

SALATA MISCHWIJJA - GEMÜSESALAT TUNESIEN

PALMENHERZEN MIT RINDERSCHINKEN

KHUBZ EISH SHNI - ORIENTALISCHE FLÄDENBROTE

TAMAIA - BOHNENGERICHT

SHISH KEBAB - ÄGYPTISCHES RINDERFLEISCH

HANF - MAROKKANISCHES HÄHNCHENBRUSTFLEISCH

HAREES BAHAIRA - OMAN GEMÜSELAMM

SÜSSER TÜRKISCHER HONIGQUARK



**PRO PERSON 26,00 €**

# GRIECHISCH

Sie lieben die griechische Küche (Gyros, Moussaka, Souvlaki, Bifteki, Saganaki, Kakavia u. v. m.)? Dann essen Sie bei uns wie in Griechenland. Aber nicht nur der Gaumen wird bei uns verwöhnt: Wir bieten Ihnen auch eine gemütliche Atmosphäre und die berühmte griechische Gastfreundschaft.

## SPEISEN

KAKAVIA - FISCHSUPPE MIT VIEL GEMÜSE

TSATSIKI - JOGHURTGERICHT MIT KNOBLAUCH UND GURKE

MELITZANES UND KOLOKITHAKIA TIGANITA  
GEBRATENE ZUCCHINI UND AUBERGINENSCHIEBEN

GRIECHISCHER BAUERN SALAT

SAGANAKI - GEBACKENER SCHAFSKÄSE

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

GYROS - GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH NACH  
TRADITIONELLER GRIECHISCHER ART GEWÜRZT

MOUSSAKA - AUFLAUF MIT HACKFLEISCH UND AUBERGINEN

SOUVLAKI - FLEISCHSPIESE UNTERSCHIEDLICHER GRÖSSE

BIFTEKI - FRIKADELLE AUS RINDERHACK

BACKOFENKARTOFFELN UND REISNUDELN

BAKLAVA - VERSCHIEDENE KUCHEN

**PRO PERSON 23,00 €**



# SPANISCH

Eine kulinarische Reise durch Spanien. Authentische Gerichte mit mediterranen Beilagen und typischem Dessert.

## SPEISEN

GAZPACHO

GEGRILLTER PULPO MIT AIOLI

PAELLA MIT GEFLÜGEL

JUWELENBARSCH UND DORADE IM GANZEN GEBACKEN

CARNE DI DIABOLO (TEUFELSFLEISCH) RIND

GRATINIERTE JACOBS MUSCHEL

SCHWEINERÜCKEN MIT PAPRIKA AUBERGINE FÜLLUNG

MAISPOLENTA

PATATAS BRAVAS (WILDE KARTOFFELN BLAU)

VERSCHIEDENE TAPAS:

PEPERONI GEFÜLLT, GETROCKNETE TOMATEN,  
MAMMUT OLIVEN, AUBERGINEN UND PAPRIKA

FRISCHE SALATE UND FLADENBROT

POSTRE DESSERT QUARKBÄLLCHEN

FEIGEN DATTELGRATIN

ANDALUSISCHES APFELDESSERT

**PRO PERSON 24,00 €**



# ASIATISCH

Eine große Auswahl an Gerichten aus verschiedenen Ländern, wir China, Thailand und Japan. Ein multisensorisches Geschmackserlebnis für Ihre Sinne.

ZUR EINSTIMMUNG GIBT ES EINEN TEE

## SPEISEN



HÜHNERSUPPE

SUSHI-VARIATIONEN

MINI-FRÜHLINGSROLLEN

RINDFLEISCH IN

KOSTBARKEITEN-SAUCE MIT BROKKOLI

GEBRATENE NUDELN MIT HUHN SÜSS & SCHARF

HUHN MIT ERDNÜSSEN NACH SICHUAN-ART

SCHWEINEFLEISCH MIT KNOBLAUCH & SOJA

REISVARIATION

GEMISCHTER SALAT

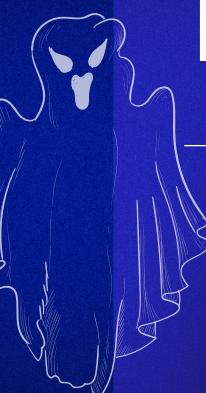
GEBACKENE KOKOSBÄLLCHEN

ANANAS MIT KARAMEL

**PRO PERSON 24,00 €**



# HALLOWEEN | HORROR



Getränke und Speisen für umherirrende Seelen.  
Schaurig-schöne Speisen mit Gruselfaktor.

## KALTER ANTEIL

VARIATIONEN VON LEICHENFINGERN  
MIT ERDÄPFELSALAT  
(KARTOFFELSALAT MIT WÜRSTCHEN)

DES METZGERS LETZTE TAT  
(WURSTSPEZIALITÄTEN MIT SCHINKEN,  
SALAMI UND MORTADELLA  
PIKANT AUSGARNIERT)

GERÄUCHERTER LACHS VOM  
KÜRBISMANN`S KOPF (MARINIERT)  
UND SENF- DILL- GLIBBERSAUCE

SCHLECHTE MILCH IN FORM VON  
KÄSE MIT FRÜCHTEN DER  
DUNKELHEIT VERZIERT

AMPUTIERTER FUSS AUS FRISCHEM  
METT MIT STINKENDEN  
ZWIEBELWÜRFELN

FLIEGENPILZE AUS EI UND TOMATEN  
AUGENSCHMAUS DEM ENDE  
ENTGEGEN SCHAUEND,  
VERSCHIEDENE SACHEN, DIE EUCH  
BEOBACHTEN

## SUPPE

HUI BUH SUPPE NACH  
„BORTSCHER ART“

## WARMER ANTEIL

BRUTZELSCHNITTE VOM LACHS  
MIT KÜRBISKERN UND  
BLATTSPINAT  
MADENÄHNLICHER REIS IN 3  
VERSCHIEDENEN  
GESCHMACKSRICHTUNGEN  
FREDDY KRÜGERS HACKBRATEN IN  
SENFSAUCE, BOHNENZAUBER UND  
KARTOFFELGRATIN

REGENWURMSPAGHETTI MIT  
BLUTBOLOGNESE

## DESSERT

HUNDEHAUFEN AUS MOUSSE AU  
CHOCOLAT

**PRO PERSON 23,00 €**



# AMERIKANISCH | WILD WILD WEST

Unser Hotel bietet kulinarische Möglichkeiten ohne Grenzen.  
Wir führen Sie auf den „American Way of Life“.

## ROUTE 66

KÜRBIS-APFELSUPPE (PUMPKIN APPLE SOUP)

KLEINE MEATBALLS MIT SÜSS-SCHARFER SAUCE

CREAMED ONIONS

VERSCHIEDENE BURGER MIT HAM, CHICKEN & FISH

SPARE RIBS IN BARBECUESAUCE MARINIERT

KRAUTSALAT, KLEINES SALATBUFFET UND ZWEIERLEI DRESSING

BAKED POTATOE MIT SOUR CREAM

MAISKOLBEN UND KAROTTEN MIT AHORNSIRUP

SÜSSKARTOFFELAUFLAUF

VEGETARISCH GEFÜLLTE PANCAKES

MUFFINS UND BROWNIES



**PRO PERSON 22,00 €**



# KÜSTENABEND | WATERKANT

Moin. Nicht lang schnacken, sondern gleich genießen.  
Nordische Spezialitäten ohne Schnickschnack und viel Tüddelkram.

## WARMER ANTEIL

MUSCHELN IN TOMATENSAUCE  
MUSCHELN IN WEIN-GEMÜSESUD  
BACKFISCH MIT REMOULADE  
UND KARTOFFELSALAT  
GEBACKENE TINTENFISCHRINGE  
MIT ZITRONE UND AIOLI  
DILLKARTOFFELN UND  
BUTTERBOHNEN  
HOLSTEINER SCHNITZEL MIT  
KAPERN, SARDELLEN UND  
ZITRONE

## DESSERT

HAMBURGER ROTE GRÜTZE MIT  
VANILLESAUCE

## SUPPE

BOHNEN-RINDFLEISCH-EINTOPF

## KALTER ANTEIL

GEMISCHTES SALATBUFFET MIT  
DRESSING  
KLEINE CANAPÉS MIT FORELLE,  
RÄUCHERLACHS UND KAVIAR  
KALTER BRATFISCH  
MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“  
SAUERFLEISCH MIT GRÜNER  
SAUCE  
RÄUCHERFISCHSPEZIALITÄTEN MIT  
AAL, MAKRELE UND LACHS  
BROT & BUTTER

**PRO PERSON 23,00 €**