

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 € AUFFREIS)

KALTER ANTEIL

KARTOFFELSALAT
NUDELSALAT
KRAUTSALAT

SALATBUFFET (EISBERG, TOMATE, GURKE, MAIS, BOHNEN)

ZWEIERLEI DRESSING

VERSCHIEDENE ANTIPASTI

DIVERSE DIPS (Z.B. SENF, KETCHUP, TSATSIKI, KRÄUTERBUTTER)

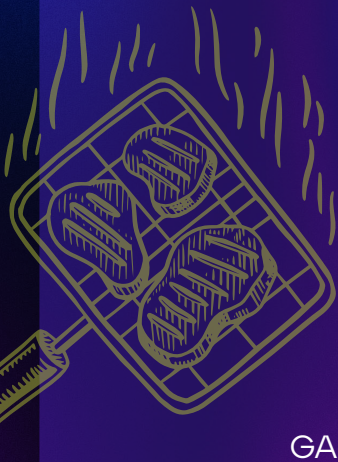
CIABATTA, BAGUETTE

DESSERT

OBSTPLATTE

PRO PERSON 29,50 €

www.hotel-delphin.de



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 35,50 €



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 - MINISTRONE 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 30,50 €



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

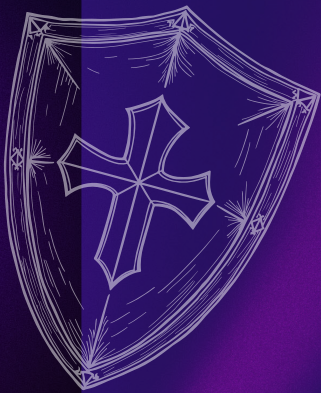
VIelfältige ERDÄPFEL UND HAUSGEMACHTER SUD

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

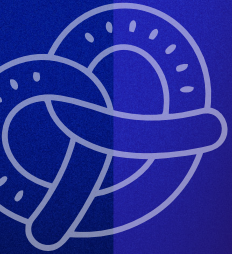
WANSTSCHLIESSER

PRO PERSON 28,50 €

www.hotel-delphin.de



BAYRISCH | OKTOBERFEST



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

ZUR BEGRÜSSUNG EIN BAYRISCHER COCKTAIL

KALTE SPEISEN

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

NACHTISCH

BAYRISCH CREME
OMAS SELBSTGEMACHTER
PFLAUMENKOMPOTT
KÄSEBRETT MIT MUSIK

WARME SPEISEN

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

SPIEL

WIE LANGE KÖNNEN SIE EINEN
GEFÜLLTEN MASSKRUG HALTEN?

(STÄRKE & TECHNIK IST
ERFORDERLICH)

DER GEWINNER BEKOMMT EIN
PRÄSENT DES HAUSES!



PRO PERSON 29,50 €

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

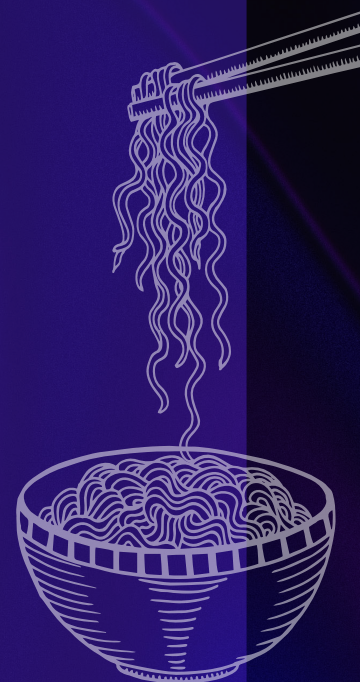
ANTIPASTI

MITTEL- UND SÜDITALIENISCHE THUNFISCHBRUSCHETTA

CRÈME BRÛLÉE

PRO PERSON 27,50 €

www.hotel-delphin.de





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 SALSADIP,
AVOCADODIP UND KÄSEDIP

BAGUETTE & CIABATTABROT &
KRÄUTERBUTTER

DESSERT

EXOTISCHE FRUCHTSPIESSE
GESCHNITTENE MELONE UND RAMBUTAN

PRO PERSON 35,50 €



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 MISCHWIYJA - GEMÜSESALAT TUNESIEN

PALMENHERZEN MIT RINDERSCHINKEN

KHUBZ EISH SHNI - ORIENTALISCHE FLADENBROTE

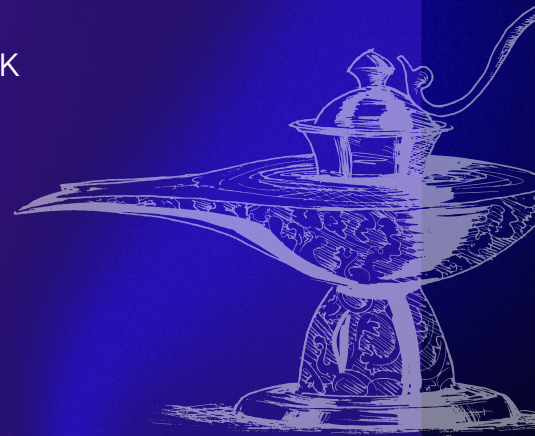
TAMAIA - BOHNENGERICHT

SHISH KEBAB - ÄGYPTISCHES RINDERFLEISCH

HANF - MAROKKANISCHES HÄHNCHENBRUSTFLEISCH

HAREES BAHAIRA - OMAN GEMÜSELAMM

SÜSSER TÜRKISCHER HONIGQUARK



PRO PERSON 27,50 €

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 AUBERGINENSCHNITTEN

GRIECHISCHER BAUERN Salat

SAGANAKI - GEBACKENER SCHAFSKÄSE

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

GYROS - GESCHNETZELTES SCHWEINEFLEISCH NACH
TRADITIONELLER GRIECHISCHER ART GEWÜRZT

MOUSSAKA - AUFLAUF MIT HACKFLEISCH UND AUBERGINEN

SOUVLAKI - FLEISCHSPIESSE UNTERSCHIEDLICHER GRÖSSE

BIFTEKI - FRIKADELLE AUS RINDERHACK

BACKOFENKARTOFFELN UND REISNUDELN

BAKLAVA - VERSCHIEDENE KUCHEN

PRO PERSON 31,50 €

www.hotel-delphin.de



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 31,50 €

ASIATISCH

Eine große Auswahl an Gerichten aus verschiedenen Ländern, wie 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

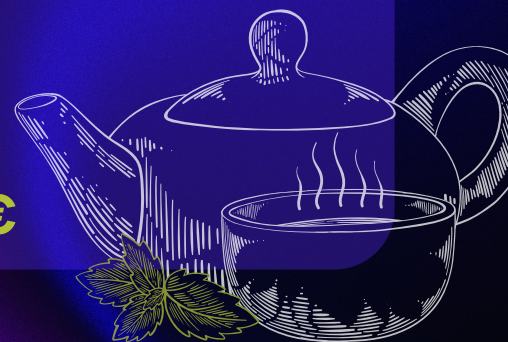
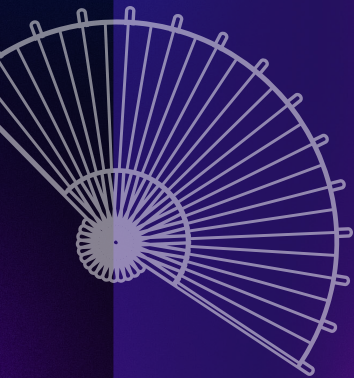
GEMISCHTER SALAT

GEBACKENE KOKOSBÄLLCHEN

ANANAS MIT KARMEL

PRO PERSON 27,50 €

www.hotel-delphin.de



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 27,50 €



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 30,50 €

www.hotel-delphin.de





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

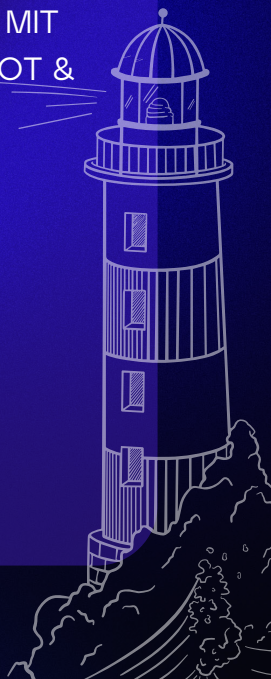
HAMBURGER ROTE GRÜTZE MIT
VANILLESAUCE

SUPPE

BOHNEN-RINDFLEISCH-EINTOPF

KALTER ANTEIL

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



PRO PERSON 29,50 €

www.hotel-delphin.de