

# *Menü & Buffetvorschläge*

*Für Ihre Veranstaltung in unserem Haus*

*Alle in dieser Mappe aufgeführten Buffets sollen Ihnen als Vorschläge dienen, aus welchen Sie auch mit uns Menüs erstellen können. Diese sind selbstverständlich individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen änderbar.*

*„Wohnen“*

*Gastlichkeit der besonderen Art.*

*„Arbeiten“*

*Tagen und arbeiten in stillvoller Atmosphäre.*

*„Genießen“*

*Wir bitten zu Tisch & zum Genuss.*

*„Feiern“*

*Große Ereignisse verdienen einen exklusiven Rahmen.*

*Panorama Hotel Aufm Kamp*

*Selbecker Stieg 26      58091 Hagen*

*Tel: 02331/77247*

*Fax: 02331/970136*

*[www.hotel-aufm-kamp.de](http://www.hotel-aufm-kamp.de)*

*Sehr geehrte Gäste,*

*wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus und das damit  
verbundene Vertrauen zu uns als Festprofis.*

*Sei es nun eine Feier im privaten Rahmen wie Geburtstag, Hochzeit, Taufe,  
Kommunion oder Konfirmation oder Sie möchten mit Ihren  
Geschäftspartnern eine Neueröffnung, ein Firmenjubiläum oder mit Ihren  
Mitarbeitern eine Weihnachtsfeier genießen.*

*Herzlich und fachkundig beraten und unterstützen wir sie  
rund um Ihre Veranstaltung.*

*Ihr Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung:*

*Frau Kepper      Restaurantleitung*

*Frau Heisler      Geschäftsführung*

## *Wir sind anders & wir sind gut*

*Das Panorama Hotel „Auf'm Kamp“ ist der erste anerkannte Integrationsbetrieb im Bereich Gastronomie & Hotellerie in Hagen.*

*Von außen unterscheidet sich unser Haus nicht wesentlich von anderen Hotels. Außer der schönen Lage mit Blick auf das Selbecker Tal und dem harmonisch ländlichen Stil der Hotelgebäude. Und doch ist es auf dem Kamp anders. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderungen Hand in Hand. Seit 01.01.2011 ist das Hotel anerkannter Integrationsbetrieb. Hier haben Menschen mit geistigen und körperlichen Behinderungen die Möglichkeit Praktika zu absolvieren und sogar die Chance auf eine feste Anstellung.*

*Bis zum heutigen Tag, haben bereits sechs Mitarbeiter mit einer Behinderung einen Anstellungsvertrag erhalten und arbeiten in den Bereichen Service, Küche und Housekeeping. Von Anfang an wurden Sie von erfahrenen Hotelfachkräften angeleitet und langsam in Ihre Aufgabenbereiche eingearbeitet.*

*Natürlich bestanden anfänglich Zweifel aufgrund der besonderen Personalstruktur den marktüblichen Leistungen und Erwartungen entsprechen zu können. Doch wenn man sich die Bewertungen des Hotels, z.B. auf Internetportalen wie Hotel.de oder HRS, anschaut dann sprechen diese eine klare Sprache.*

*In der familiären Atmosphäre des Hotels bekommen Menschen die auf dem normalen Arbeitsmarkt schlechte oder gar keine Chancen haben die Möglichkeit etwas für uns selbstverständliches zu tun. Einer geregelten und produktiven Arbeit nachzugehen und Teil einer Gemeinschaft zu sein.*

*Die Geschäftsleitung und das Team, sei es nun mit oder ohne Handicap, überzeugt durch die Qualität der Dienstleistungen und ein professionelles Management. Alle Arbeiten werden mit Engagement und Freude übernommen. Täglich wird der Beweis erbracht, dass ein Hotel bestens geeignet ist, Menschen mit Behinderungen eine berufliche Perspektive zu geben.*

*Wir möchten uns hiermit ganz herzlich, auch im Namen aller unserer Mitarbeiter bei Ihnen bedanken.*

*Zum Empfang Ihrer Gäste*

*Canapées mit:*

*Gekochtem Schinken*

*Französischem Tortenbrie*

*Gouda oder Edamer*

*Schwarzwälder Schinken*

*Stück € 2,70*

*Norwegischem Räucherlachs*

*Geräucherter Forelle*

*Parmaschinken mit Melone*

*rosa gebratenes Roastbeef*

*Stück € 3,40*

## Westfälisches Buffet

*-Suppe-  
wird am Tisch serviert  
Baguette, & Butter  
Kartoffelsuppe  
mit Lauch & Mettwurst*



*Salate der Saison mit zweierlei Dressings  
ihrer Wahl  
Pflaume Nuss Brot mit Schmalz*



*-Warme Hauptgerichte-  
Pfefferpotthast mit Petersilienkartoffeln  
Krustenbraten mit Altbiersauce  
Röstkartoffeln & Spitzkohl*



*-Dessert-  
Westfälische Götterspeise  
Rote Grütze mit Vanillesauce*

*€ 26,40 pro Person*

## Mediterranes Buffet

### *-Antipasti-*

*Scheiben von Tomate & Mozzarella mit Basilikum*

*Parmaschinken mit Melonenspalten*

*Vitello Tonato mit Thunfischsauce & Kapern*

*hausgemachte Antipasti von Gemüsen*

*Brotauswahl*



### *-Hauptgerichte-*

*„Saltimboca“*

*Kalbfleisch mit Parmaschinken & Salbei*

*„Picatta Milanese“*

*Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Parmesan & Tomatensauce*

*Risotto, Butterspaghetti & marktfrische Gemüse*



### *-Dessert-*

*hausgemachtes Tiramisu*

*€ 36,90 pro Person*

Wildbuffet „Auf'm Kamp“  
ab Oktober

*Suppe*  
*wird am Tisch serviert*  
*Baguette, & Butter*  
*Wildgoulaschsuppe*



*-Salate & Vorspeisen-*

*Gurkensalat mit Nüssen, Rapunzel Salat mit Granatapfel*  
*Wildschinken & Wildsalami mit Feige & Melone*  
*Hirschrücken rosa gebraten an Waldorfsalat*  
*Gartenfrische Salatauswahl mit zweierlei Dressings*



*-Hauptgerichte-*

*Gemischte Wildpfanne mit Reh, Hirsch, Damwild & Wildschwein*

*Auswahl an frischen Pilzen der Saison*  
*Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & Butterspätzle*



*-Dessert-*

*Marinierte Früchte*  
*Kleine Crêpes mit heißen Blaubeeren*  
*Waldfruchttimbale mit Vanilleschaum*

*€ 48,90 pro Person*

# Hochzeitsbuffet

*-Suppe-*

*wird am Tisch serviert*

*Tomatenconsommé & Pistazienknödeln*

*Baguette, & Butter*

XXXXXXXXXX

*-Salate & Vorspeisen-*

*Rauchlachs mit einer Senf-Dillsauce*

*Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten & Basilikum*

*Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischsauce & Kapern*

*Hausgemachte Antipasti*

*Melonenspalten mit Parmaschinken*

XXXXXXXXXX

*-Hauptgerichte-*

*Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel*

*Maispoularde Florentiner*

*Zander*

*Kartoffelgratin, Bandnudel,  
marktfrische Gemüseauswahl*

XXXXXXXXXX

*-Dessert-*

*Rosmarin Pannacotta mit Heidelbeeren*

*Bayrisch-Creme mit frischen Früchten*

€ 39,50



# *Kamp- Buffet*

## *Vorspeisen*

*Scheiben von der Strauchtomate mit Mozzarella und Basilicum*

*Verschiedene Blatt und Rohkostsalate*

*mit Hausdressing und Baguette*

## *Hauptgerichte*

*Hähnchenbrust mit Sesam – Chili – Sauce*

*und Schupfnudeln*

*Lasagne*

## *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

€ 21,50

# *Selbecker Büffet*

*Wir servieren vorab!*

*Kartoffelrahmsüppchen  
mit Speckwürfel und Croutons*

\*\*\*\*\*

## *Hauptgerichte*

*Altdeutscher Schweinsbraten  
in Altbiersauce*

*Hähnchengeschnetzeltet  
„ asiatisch „  
mit Curry und Gemüse*

*Salzkartoffeln , Kroketten , Reis  
Gemüse der Saison*

\*\*\*\*\*

## *Dessert*

*Wir servieren Ihnen zum Abschluss*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen  
oder am Büffet  
Topfenschaum mit Beerenfrüchten*

*€ 25,50*

*Menü 1*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse  
& Markklößchen*

*Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel  
mit Speckböhnchen & Bratkartoffeln*

*Mousse au Chocolate  
mit Bourbon Vanillesauce und Früchten  
€ 29,50*

*Menü 2*

*Hausgebeizter Lachs auf Reibekuchen  
und Feldsalat*

*Kalbsrücken  
Kräutersaitlinge und Mandelbroccoli  
& Kroketten*

*Crème Brûlée mit Mandarinen sorbet  
€ 38,50*

*Menü 3*

*Verschiedene Blattsalate mit Ziegenkäse*

*Wildschweinbraten  
mit Pfifferlingen , Rosenkohl  
und Schupfnudeln*

*Topfenschaum mit Walnüssen und Beerenfrüchten  
€ 32,50*

*Unser Vorschlag zum Mitternachtsimbiss*

*Currywurst mit Baguette  
€ 3,80 pro Person*

*Verschiedene Käsespezialitäten  
mit Butter & Baguette  
€ 5,80 pro Person*

*Gulaschsuppe  
mit Baguette  
€ 4,80 pro Person*

## ***„Getränkepauschale“***

***Folgende Getränke sind in unserer Pauschale enthalten:***

### ***Alkoholfreie Getränke***

- *Mineralwasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelsaft, Orangensaft, Apfelschorle*

### ***Biere***

- *Veltins Pils vom Fass, , Alster, Radler, Krefelder ,alkoholfreies Veltins*

### ***Weine***

*Rotwein  
Weißwein  
lieblicher Rose*

### ***Kaffee***

- *Filterkaffee , Milchkaffee , Espresso , Cappuccino , Latte Macchiato*

***Die Getränkepauschale beginnt zu einer Uhrzeit Ihrer Wahl und endet nach 7 Stunden.***

### ***Erweiterungstunde:***

<i>bis 50 Personen</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>50-70 Personen</i>	<i>€ 350,00</i>
<i>70-100 Personen</i>	<i>€ 450,00</i>

*Pro Person € 34,50*

