

Gemeinsam gestalten wir Ihren persönlichen Veranstaltungsplan nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
Hier ein paar Vorschläge

Menü-Vorschläge

Menü 1 50,- (mit Lachs 55,-)

(Pochierter Lachs)

Kartoffel-Lauch-Schaum | Röstzwiebeln

Geschmorte Schweinebäckchen in Burgunder

Serviettenknödel | frisches Marktgemüse

Geeistes Walnusstörtchen mit soufflierten Früchten

Menü 2 65,-

Welsfilet leicht geräuchert und gebraten

winterlicher Salat | Kartoffelstroh | Knusperspeck

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste

Schneebällchen in der Nussschmelze | frisches Marktgemüse

Dessertvariation

Menü 3 65,-

Kabeljaufilet auf Tomatenfondue

Nudelnest | Champagnersoße

Gefülltes Poulardenbrüstchen

Kartoffel-Erbsenpüree | Albufairasoße

Topfenknödel auf Vanilleschaum | Aprikosensorbet

Büfett-Vorschlag (60,-)

(erst ab 25 Personen)

Vorspeise

Brotauswahl

Topfenkäse und hausgemachtes Griebenschmalz

Tomaten-Mozzarellasalat

Brotsalat mit Schafskäse

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Lauchquiche

Schnitzelspieschen

Blumenkohlsüppchen mit Curry

Hauptgang

Boeuf Bourgignon mit hausgemachten Nudeln

Apfelrotkraut

Gemüselasagne

Hähnchen in Steinpilzrahm

Gemüsereis, buntes Gemüse

Dessert

Mohnmousse mit Orangenragout

Vanille und Schokoeis mit Portweinkirschen

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung