

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