

Menüvorschläge

Die folgenden Menüvorschläge sind selbstverständlich variabel und können individuell zusammengestellt werden!

Die Menüs kosten in der jeweils vorgeschlagenen Konstellation 39,00 Euro pro Person.

Bei Abweichungen von den erarbeiteten Vorschlägen können die Menüpreise entsprechend variieren.

Die Speisen werden sowohl in Buffettform wie auch in Form von Tischservice angeboten.

Menüvorschlag 4 (Italia)

Minestrone

★★★★★★★★★★★★★★★★

Antipasti misto

Pesto-Nudelsalat

Tomate-Mozzarella

★★★★★★★★★★★★★★★★

Carpaccio vom Rind auf einem Rucolabett mit Parmesansplitter

(alternativ: Vitello Tomato)

★★★★★★★★★★★★★★★★

Saltimbocca in Weißweinsauce

Gabelspaghetti

Mediterranes Gemüse

(alternativ: Kalbsschnitzel in Gorgonzolasauce, Farfalle, medit. Gemüse)

★★★★★★★★★★★★★★★★

Tiramisu

Menüvorschlag 6

Mortadella-Spargel-Röllchen

Roastbeef-Linsen-Röllchen

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Sommersalat

Knuspriger Ziegenkäse

Serranorolle

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Gefüllte Dorade mit gegrilltem Fenchel

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Medaillons vom Lamm

Speckbohnen

Bratkartoffeln

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Menüvorschlag 7

Bärlauchcremesuppe

★★★★★★★★★★★★★★★★

Salatbar

★★★★★★★★★★★★★★★★

Tandoori Lachs

Tagliatelle

★★★★★★★★★★★★★★★★

Lammrücken im Kräutermantel

Paprika-Kartoffelgratin

★★★★★★★★★★★★★★★★

Germknödel gefüllt mit Vanillesoße

Menüvorschlag 8

Markklößchensuppe

★★★★★★★★★★★★★★★★

Gefüllte Tomaten mit Tintenfisch

Bunte Blattsalate

Rindfleischsalat

★★★★★★★★★★★★★★★★

Filet vom Wolfsbarsch mit gebratenen Pfifferlingen

★★★★★★★★★★★★★★★★

Rinderrouladen

Semmelknödel

Rotkraut

★★★★★★★★★★★★★★★★

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menüvorschlag 9

Lauchcremesuppe mit Garnelen

★★★★★★★★★★★★★★★★

Russischer Salat

Blattsalate

Bunt gefüllte Eier

★★★★★★★★★★★★★★★★

Duett vom Zander und Steinbeisser mit Gemüse vom Markt

★★★★★★★★★★★★★★★★

Porchiertes Kalbsfilet mit Rigatoni in Morchelrahm

★★★★★★★★★★★★★★★★

Zweierlei im Glas

Panna Cotta mit roten Früchten

Milchreis mit Himbeeren

Menüvorschlag 10

Gemüsecremesuppe mit geröstetem Brot

★★★★★★★★★★★★★★★★

Roastbeef mit Remouladensauce

Bunte Blattsalate

Spargel, Garnelensalat

★★★★★★★★★★★★★★★★

Gebratene Dorade auf provençalischem Gemüse
und Thymian-Cous-Cous

★★★★★★★★★★★★★★★★

Medaillons vom Hirsch mit Wildpreiselbeeren
Kartoffelklöße

★★★★★★★★★★★★★★★★

Zweierlei Mousse im Glas
„Délice Café Noir“

Menüvorschlag 11

Spargelcremesuppe

★★★★★★★★★★★★★★★★

Zwiebelkuchen mit Tomate-Avocado-Salat

Caesar Salat mit Hächenbrustfilet

Bunte Blattsalate

★★★★★★★★★★★★★★★★

Fischvariationen in Limonensauce mit marktfrischem Gemüse

★★★★★★★★★★★★★★★★

Spanferkel mit Semmelknödeln

★★★★★★★★★★★★★★★★

Zitronenmuffin mit marinierten Erdbeeren

Menüvorschlag 12

Leberknödelsuppe

★★★★★★★★★★★★★★★★

Gefüllte Lachsbällchen auf Ruccola

Bunte Blattsalate

Tomaten mit griechischem Feta an Petersilienpesto

★★★★★★★★★★★★★★★★

Lachsfilet gratiniert mit Bandnudeln

★★★★★★★★★★★★★★★★

Schweinefilet im Blätterteig-Bärlauchmantel

★★★★★★★★★★★★★★★★

Schokobrunnen:

Schokofondue mit frischen Früchten

Menüvorschlag 16

Käsesuppe

★★★★★★★★★★★★★★★★

Thunfisch-Röllchen mit Wasabi-Dip

★★★★★★★★★★★★★★★★

Bunte Blattsalate

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit gerösteten Pinienkernen

Gemüse-Hackbällchen-Spieße

★★★★★★★★★★★★★★★★

Sauerbraten

Spätzle vom Brett

Gemüse vom Markt

★★★★★★★★★★★★★★★★

Orangen-Mascarpone-Creme