



BANKETT

Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit ab 10 Personen:

Menü I

Tomatencremesuppe

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,
dazu Blumenkohl, Brokkoli, Romanesco und Schupfnudeln

Bayrisch Creme mit roter Grütze

17,90 € p. Pers.

Menü II

Mousse vom Räucherlachs und dreierlei Fischterrine
an saisonalen Blattsalaten

Duett von der rosa gebratenen Entenbrust mit Orangensauce
und Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsauce,
dazu Apfelrotkohl und Rosenkohl,
sowie Eierspätzle und Herzoginkartoffeln

Amaretto- Mandelmousse auf Amarenakischen

21,90 € p. Pers.

Menü III

Cremesuppe von frischen Waldpilzen

Duett vom Rinderfilet mit Burgunderjus und Kalbsfilet mit
Sauce Velouté an Zuckerschoten, glasierten Karotten,
Romanesco und Blumenkohl,
dazu Kartoffel – Lauch – Gratin

Dreierlei geeistes Schokoladenparfait mit
Mango-Ananas-Salat

26,90 € p. Pers.

Büffetvorschlag für Ihre Festlichkeit ab 20 Personen:

„All Square“

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne (am Tisch serviert)

-Kalt-

Eingelegte Garnelen, mit Tomatencoulis und Chili
Vitello Tonnato, Hähnchenbrust mit Mangochutney
Parmaschinken mit Honigmelone
Mediterranes Antipastigemüse
Geräucherte Fischvariationen
Tomaten und Mozzarella
Entenbrust mit Orangenglacé
Französische Käseauswahl
Brot und Brötchenauswahl

-Warm-

Schweinefilet oder Poulardenbrust mit Cognac-Pfeffer-Sauce,
dazu marktfrische bunte Gemüseauswahl der Saison
und Krokette sowie Kartoffelgratin

-

Wildlachsfilet in Dijonsenf-Dill-Sauce, dazu Gemüsereis

-Dessert-

Leuchtende Eisbombe am Tisch serviert

24,90 € p. Pers.

Gerne ergänzen wir unsere Vorschläge durch saisonale
Produkte und Ihre Wünsche.

Alle Preise inklusive unserer Räumlichkeiten.

Sie wählen Blumen, Dekoration, Farben
für Tischband und Kerzen individuell aus.

Eine exklusive Menükarte mit einer
Getränkeempfehlung, korrespondierenden Weinen
und Spirituosen halten wir für Sie bereit.

Für Menüabsprachen, Termine und weitere Informationen
sprechen Sie uns gerne an...

Alles ist möglich... *Axel Hagedorn*