



BANKETT

Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit ab 10 Personen:

Menü I

Tomatencremesuppe

~~~

Schweinefilet mit Frischkäse gefüllt, dazu Pfeffersauce,  
anbei Gemüse und Kartoffelgratin

~~~

Bayrisch Creme mit roter Grütze

19,90 € p. Pers.

Menü II

Karotten – Ingwer - Suppe

~~~

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

~~~

Zitronenmousse mit Früchten

27,90 € p. Pers.

Menü III

Lachstatar mit Kräutercremefrâiche an
Blattsalaten und Baguette

~~~

Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinschalotten, dazu Zuckerschoten,  
Blumenkohl, Brokkoli und Süßkartoffelpüree

~~~

Mousse au chocolat mit Fruchtspiegel

29,90 € p. Pers.

Büffetvorschlag für Ihre Festlichkeit ab 30 Personen:

„All Square“

Tomatencremesuppe mit Basilikum
(am Tisch serviert)

—
-Kalt-

Eingelegte Garnelen mit 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 und Poulardenbrust in Cognac-Pfeffer-Sauce,
dazu marktfrische bunte Gemüseauswahl der Saison,
Kroketten sowie Kartoffelgratin

-

Wildlachfilet mit Dijonsenf-Dill-Sauce auf Gemüsereis

-Dessert-

Leuchtende Eisbombe am Tisch serviert

29,90 € p. Pers.

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

Für Nichtmitglieder fällt eine Raummiete zur Nutzung der Räume an.
Diese beträgt 50,00€ für den kleinen und 150,00€ für den großen Saal.
Blumen, Dekoration, Farbe für Tischband und Kerzen wählen Sie individuell aus.
Eine Menükarte mit einer Getränkeempfehlung, korrespondierenden Weinen
und Spirituosen halten wir für Sie bereit.

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

~~~

Wir versuchen alles zu ermöglichen.

Mit gastfreundlichen Grüßen  
Axel Hagedorn