

Menü 1

Rinderbühne mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Schweinerückensteak Tessiner Art mit Kochschinken, Tomaten und Käse überbacken
Brokoliröschen und Krokette

Vanilleeis mit Heisser Schokoladensoße

Preis pro Person 14,90 Eur.

Menü 2

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

Putensteak mit Currysoße, Reis und Salatteller der Saison

Rotweingrütze mit Sahnehaube

Preis pro Person 14,90 Eur.

Menü 3

Brokolirahmsuppe mit Mandelsahne

Rindergeschnetzeltes Stroganoff Rindfleischstreifen mit Paprika,
Zwiebeln, sauren Gurken im Nudelnest mit Salatteller

Mousse au Chocolat an Früchten

Preis pro Person 16,90 Eur.

Menü 4

Geflügelcremesuppe mit Spargelspitzen und Sahnehaube

Schweinelenochen an Calvadosrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison

Mascarponecreme auf Kirschen

Preis pro Person 16,90 Eur.

Menü 5

Consume vom Rind mit Pfannkuchenstreifen

Kalbsrouladen mit Pfifferlingen und Speck gefüllt an Schupfnudeln mit Salatteller

Weisse Mousse au Chocolate auf zweierlei Soßen und Früchtegarnitur

Preis pro Person 20,90 Eur.

Menü 6

Forellenrahmsuppe mit Dillsahne und Croutons

Rosa gebratenes Roastbeef an Cognacpfeffersoße
Bratkartoffeln und Bohnenbündchen

Orangenparfait auf Schokoladensoße mit Exotischen Früchten

Preis pro Person 22,90 Eur.

Büffet Vorschläge

Büfett 1

Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Bratenvariation von Rind und Schwein Gemüseplatte
Salatbüfett mit zweierlei Dressing Kartoffelgratin Spätzle

Fruchtsalat mit Marrucino Rote Grütze mit Vanillesoße
Platten Hausmacher Spezialitäten Schinkenvariationen mit Melonenkugeln
Käseauswahl Brotkorb und Butter

Preis pro Person 15,90 Eur.

Büfett 2

Variation von Räucherfisch mit Meerrettichsahne Schinken mit Melone

Klare Ochenschwanzsuppe mit Käsestange

Schweinelende im Ganzen gebraten in Champignonrahm
Putengeschnetzeltes Bombay in Curryfruchtsoße
Gemüseplatte der Saison Salatbüfett
mit zweierlei Dressing Butterreis Schupfnudeln

Bayrischcreme mit Himbeersoße Apfelstrudel mit Vanillesoße

Platten Käsebrett mit Weintrauben Brotkorb und Butter

Preis pro Person 19,90 Eur.

Büfett 3

(Italienisches Büfett)

Anti Pasti Gebratene Aubergine, Zucchini, Paprika, getrocknete Tomaten
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Tomatensuppe

Picata Milanese von der Pute in Käsekruste Ossobuco vom Kalb in Wurzelgemüsesud

Tomatenspaghetti Thymiankartoffeln Salatbüfett mit zweierlei Dressing

Tiramisu Mascarponecreme mit Kirschen

Platten Auswahl von italienischen Wurst- und Käsespezialitäten Giabatta und Butter

Preis pro Person 21,90 Eur.

Büfett 4

Schlemmerbüfett Variation von Räucherfischen mit Meerretichsahne
Parmaschinken mit Honigmelone Roastbeef mit Remoulade

Klare Ochschwanzbrühe mit Käsestange

Rinderfilet Wellington Rinderfilet mit Pilzen in Blätterteig und Soße Hollandaise

Schweinefilet mit Gorgonzolarahmsoße und Birnenspalten

Kartoffelgratin Hausgemachte Spätzle

Feine Gemüseauswahl Salatbüfett mit zweierlei Dressing

Zweierlei Mousse mit Vanillesoße und Himbeermark
Grand Marniercreme Platten

Internationale Käseplatte mit Weintrauben fein garniert

Pastetenauswahl mit Soße Cumberland

Gefüllte Braten mit Remouladensoße Hausmacherspezialitäten

Brotkorb und Butter

Preis pro Person 49,90 Eur.

Brunch

Obstkorb, Müsli, Cornflakes

Brotkorb mit Brötchen,

Butter und Margarine,

Marmelade, Honig und Nutella,

Diverse Sorten Käse,

Aufschnitt und Salami,

Bratenplatte mit Schweinebraten und Kassler,

Roastbeef mit Remoulade,

Lachs und Forellenfilet,

Rührei, Gebratener Speck,

Rostbratwürstchen,

Bratkartoffeln,

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen,

Tomatensuppe,

Grilltomaten,

Frische Salate Kartoffelsalat,

Nudelsalat Frikadellen,

Partyschnitzel Bayrischcreme,

Früchtequark.