

MENÜVORSCHLÄGE MENU SUGGESTIONS

MENÜ I

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
Consommé with vegetable stripes

Gebratene Maispouardenbrust mit Thymianjus,
Zucchini Gemüse und Wildreis-Timbale
Fried breast of poulard with thyme jus, courgette
vegetables and rice timbale

Marinierte Waldbeeren mit Vanillesauce
Marinated wild berries with vanilla sauce

EUR 29,50 pro Person
EUR 29,50 per person

MENÜ II

Feldsalat mit knusprigem Speck,
Croûtons und Kartoffeldressing
Lamb's lettuce with bacon, croutons and
potato dressing

Gebratenes Zanderfilet auf tomatisiertem Blattspinat,
Rieslingsauce und Selleriepüree
Fried pikeperch filet with tomato-spinach, Riesling sauce and
Celerypurée

Panna Cotta mit Brombeeren
im Glas
Panna Cotta with black berries
in the glas

EUR 31,50 pro Person
EUR 31,50 per person

MENÜ III

Blattsalat mit Himbeerdressing und Croûtons

Lettuce with Raspberry dressing and croutons

Schaumsuppe von Wildkräutern mit Brotchip

Cream soup of wild herbs with breadchip

Barbarie-Entenbrust an Cassis-Sauce mit Gemüse der Provence und gratinierten Kartoffeln

Breast of Barbarie duck with Cassis sauce and
vegetables a la Provence and gratinated potatoes

Grand-Marnier-Halbgefrorenes mit eingelegten Früchten

Grand Marnier parfait with marinated fruits

EUR 43,50 pro Person

EUR 43,50 per person

MENÜ IV

Karotten-Apfelsuppe mit weißem Ingwer

Carott-Apple soup with white ginger

Riesengarnelen mit Chili,
Knoblauch und Rosmarin gebraten und mediterranem Fenchelgemüse
Roasted King Prawns with chilli, garlic, rosemary, fennel and mediterranean vegetables

Gegrilltes Kalbsrückensteak unter der Olivenkruste mit Gemüsevariation vom Markt Und Pommes Rissolées

Grilled veal steak under the olive crust with vegetable variation and fried potatoes

Mascarponecreme auf Salat von Zitrusfrüchten mit Quark-Sauerkirsch-Eis

Mascarpone cream on citrus salad with Quark-Sour Cherry Ice Cream

EUR 55,50 pro Person

EUR 55,50 per person

MENÜ V

Essenz von der Wildente mit Gemüsebrunoise
Essence of the wild duck with vegetable cube

Steinpilzravioli mit Basilikumrahm
Porcini-Ravioli with basil cream

Gebratener Seeteufel
auf Tomaten-Fenchelgemüse mit Safrannudeln
Grilled monkfish with tomato-fennel and saffron noodles

Schwarzes und weißes Schokoladenmousse
auf Fruchtspiegel und frischen Früchten
Black and white Mousse au chocolat
with fruit sauce and fresh fruits

EUR 54,50 pro Person
EUR 54,50 per person

MENÜ VI

Klare Tomatenessenz mit Steinpilzravioli
Essence of tomatoes with cap Ravioli

Loup de mer auf Ratatouille und Aioli
Loup de mer with ratatouille and aioli

Cassis Sorbet mit Hausmarken-Sekt aufgefüllt
Cassis sorbet with sparkling wine

Rinderfilet vom Charolais mit Dijon-Senf gratiniert in Burgundersauce,
Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen
Charolais beef filet gratinated with Dijon mustard, Burgundy sauce,
seasonal vegetables and "rösti"

Kürbis-Kern-Parfait auf marinierten Himbeeren
Pumpkin-Parfait on marinated raspberry

EUR 57,50 pro Person
EUR 57,50 per person

MENÜ VII

Tartar vom Räucherlachs auf kleinem Kartoffelrösti
Tartar of smoked salmon on small hash browns

Schaumsuppe von der Süßkartoffel mit Selleriestroh
Sweet potato soup with celery straw

Kalbsmedaillon in Barolojus,
gedünstete Gemüserauten mit Kartoffeltrüffelkuchen
Veal medallion in Barolo,
steamed vegetable diamonds with potato truffle cake

Duett von der Schokolade begleitet mit Kiwischaum
Chocolate duet with kiwi espuma

EUR 51,50 pro Person
EUR 51,50 per person

Saisonale Suppen
Seasonal Soups

Kürbiscremesuppe mit Kernöl
Pumpkin Cream Soup with seed oil

EUR 6,80 pro Person
EUR 6,80 per person

Bärlauchcremesuppe mit Brotchip
Ramsom Cream Soup with bred chip

EUR 6,20 pro Person
EUR 6,20 per person

Klare Spargelsuppe mit Safran und Einlage
Clear Soup of asparagus with saffron and inlay

EUR 7,20 pro Person
EUR 7,20 per person

Spargelcremesuppe mit Kerbel
Cream Soup of asparagus with chervil

EUR 6,40 pro Person
EUR 6,40 per person

Pfifferlingscremesuppe mit Croutons
Chanterelle cream soup with croutons

EUR 6,80 pro Person
EUR 6,80 per person

Getrüffelte Maronenschaumsuppe
Truffled Soup of chestnuts

EUR 6,90 pro Person
EUR 6,90 per person

BUFFETVORSCHLÄGE
BUFFET SUGGESTIONS
(ab 30 Personen / 30 person at least)

BAYERISCHES BUFFET / BAVARIAN BUFFET

VORSPEISEN / STARTER

Geräuchertes Ripperl und Wammerl
mit sauer eingelegtem Gemüse
Smoked pork ribs and smoked ham
with sour pickled vegetables

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat
Meat loaf with potato-cucumber salad

Bayerischer Wurstsalat
Bavarian sausage salad

Deftiger Nudelsalat
Noodle salad

Schinkenröllchen, gefüllt mit Obazda
Ham cornets, filled with spicy cream cheese

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Salad buffet with dressing selection

Verschiedene Brotsorten und Brezn
Different bread and pretzels

SUPPE / SOUP

Bayerische Hochzeitssuppe
Bavarian wedding soup

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce, Rotkohl- und Wirsinggemüse
mit Semmel- und Kartoffelknödel
Crispy roasted pork with dark beer sauce, red cabbage and savoy cabbage
with Bavarian bread and potato dumpling

Leberkäse und Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut
Leberkäse and roasted sausages with sauerkraut

DESSERT / DESSERT

Kaiserschmarrn mit Apfelpüree
Kaiserschmarrn (scrambled pancake) with apple puree

Millirahmstrudel mit Vanillesauce
Milk cream strudel with vanilla sauce

Bayerisch Crème mit Himbeermark
Bavarian cream with raspberry sauce

EUR 41,50 pro Person
EUR 41,50 per person

ITALIENISCHES BUFFET / ITALIAN BUFFET

VORSPEISEN / STARTER

Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce
Vitello Tonnato with capers and tuna sauce

Parmaschinken mit Honigmelone
Parma ham with melon

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Tomatoes with mozzarella and fresh basil

Antipasti-Variationen
Selection of Antipasti

Blattsalate mit italienischem Tomaten- und Sauerrahmdressing
Lettuce with tomatoes and cream dressing

SUPPE / SOUP

Minestrone mit Ciabatta und Olivenöl
Minestrone with ciabatta and olive oil

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Ossobucco mit Gemüsesauce
Ossobucco with vegetables sauce

Mailänder Fischpfanne mit Meeresfrüchten, Zitronenöl und Oliven
Selection of fish and seafood "Milanian style", lemon oil and olives

Steinpilz-Ravioli mit Kräuterrahm
Porcini-Ravioli with herb sauce

Spinatlasagne mit Tomatensauce
Spinach lasagne with tomato sauce

DESSERT / DESSERT

Panna Cotta mit Brombeercoulis
Panna Cotta with blackberry coulis

Tiramisu
Tiramisu

Zuppa Romana mit Mandelsauce
Zuppa Romana with almond sauce

Italienischer Käse vom Brett
Selection of Italian cheese

EUR 55,50 pro Person
EUR 55,50 per person

MEDITERRANES BUFFET / MEDITERRANEAN BUFFET

VORSPEISEN / STARTER

Gegrilltes und mariniertes Gemüse

Grilled and marinated vegetables

Gefüllte Tomaten

Filled tomatoes

Federwild-Terrine

Terrine of poultry

Meeresfrüchte mit Artischocken

Seafood with artichokes

Schinkenspezialitäten mit Melone

Selection of ham with melon

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Crosthini und Knoblauchbaguette

Large salad buffet with dressing selection,
crosthini and garlic baguette

SUPPE / SOUP

Bouillabaisse

Bouillabaisse

HAUPTGANG / MAIN COURSE

Lammkeule mit Tomaten und Oliven geschmort,
Ratatouille und Kartoffelgratin

Roasted leg of lamb with tomatoes and olives, ratatouille and gratin potatoes

Mediterrane Fischpfanne auf Fenchelgemüse mit Tomatennudeln

Selection of mediterranean fish with fennel and tomato noodles

Zucchini-Auberginen-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Courgette-aubergine-casserole gratinated with mozzarella cheese

DESSERT / DESSERT

Zitronencreme mit Aprikosenkompott

Cream of lemon with stewed apricots

Grand-Marnier-Parfait mit eingelegten Früchten

Grand Marnier parfait with pickled fruits

Apfelkuchen

Apple pie

Französische Käseauswahl vom Brett

Selection of French cheese

EUR 64,00 pro Person

EUR 64,00 per person

GRILLBUFFET / BARBECUE BUFFET

Salatbuffet mit verschiedenen
angemachten Salaten
Different salads

Brotauswahl und Knoblauchbaguette
Selection of bread and garlic baguette

HAUPTGANG / MAIN COURSE
Eingelegtes von der Pute und vom Schwein
Marinated steaks of turkey and pork

Bratwürstchen
Sausages

Senf und Chilisauce
Mustard and chili sauce

Gebackene Kartoffeln mit Kräutersauerrahm
Baked potato with herb sour cream

Gegrillte Maiskolben
Grilled sweet corn

DESSERT / DESSERT
Zweierlei Eissorten
Two flavours of ice cream

Frischer Obstsalat mit Minze
Fresh fruit salad with mint

EUR 27,50 pro Person
EUR 27,50 per person