



MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

MENÜVORSCHLÄGE

Menü I

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gebratene Poulardenbrust
mit Thymianjus, Zucchini Gemüse
und Roter Reis der Carmague

Marinierte Waldbeeren mit Vanillesauce

€ 30,50 pro Person

Menü II

Feldsalat mit knusprigem Speck
Croutons und Kartoffeldressing

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat
Rieslingsauce und Tomatentagliatelle

Panna Cotta mit Brombeeren
mit Vanilleeis

€ 31,50 pro Person





MENÜVORSCHLÄGE

Menü III

Blattsalat mit Pinienkernen
Balsamicodressing und Croutons

Champignonsamtuppe mit frischen Kräutern

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

Grand-Marnier-Halbgefrorenes
mit eingelegten Früchten

€ 40,00 pro Person

Menü IV

Tomatensuppe mit Basilikum

Riesengarnelen mit Chili, Knoblauch und
Rosmarin gebraten mediterranes Fenchelgemüse

Gegrilltes Kalbsrückensteak in Morchelrahm,
Gemüsevariation vom Markt und Tagliatelle

Mascarponecreme auf Salat von Zitrusfrüchten
mit eingelegten Früchten

€ 52,50 pro Person





MENÜVORSCHLÄGE

Menü V

Klare Ochsenschwanzsuppe mit rotem Portwein

Steinpilzravioli in Basilikumrahm

Gebratener Seeteufel auf Tomaten-Fenchelgemüse mit Safrannudeln

Schwarzes und weißes Schokoladenmousse
auf Fruchtspiegel und frischen Früchten

€ 53,50 pro Person

Menü VI

Klare Tomatenessenz mit Ricottabasilikumklößchen

Loup de mer auf Ratatouille und Aioli

Cassis Sorbet mit Hausmarke aufgefüllt

Rinderfilet vom Charolais mit Dijon-Senf gratiniert
in Burgundersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelrösti

Mousse von weißer Schokolade mit Brommbeeren

€ 54,00 pro Person





BUFFETVORSCHLÄGE (ab 30 Personen)

BAYERISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Geräuchertes Ripperl und Wammerl
mit sauer eingelegtem Gemüse

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat

Bayerischer Wurstsalat

Deftiger Nudelsalat

Schinkenröllchen, gefüllt mit Obatztem

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Verschiedene Brotsorten und Brezen

* * *

SUPPE

Bayerische Hochzeitssuppe

* * *

HAUPTGANG

Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce,
Rotkohl- und Wirsinggemüse mit Semmel- und Kartoffelknödel

Leberkäse und Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut

* * *

DESSERT

Kaiserschmarr`n

Millirahmstrudel mit Vanillesauce

Bayerisch Creme mit Himbeermark

€ 41,50 pro Person





BUFFETVORSCHLÄGE (ab 30 Personen)

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce

Parmaschinken mit Honigmelone

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Antipasti-Variationen

Blattsalate mit italienischem Tomaten- und Sauerrahmdressing

* * *

SUPPE

Minestrone mit Ciabatta und Olivenöl

* * *

HAUPTGANG

Ossobucco mit Gemüsesauce

Mailänder Fischpfanne mit Meeresfrüchten, Zitronenöl und Oliven

Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, in Kräuterrahm

Spinatlasagne mit Tomatensauce

* * *

DESSERT

Panna Cotta mit Brombeercoulis

Tiramisu

Zuppa Romana mit Mandelsauce

Italienischer Käse vom Brett

€ 55,50 pro Person





BUFFETVORSCHLÄGE (ab 30 Personen)

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

Gegrilltes und mariniertes Gemüse

Gefüllte Tomaten

Federwild-Terrine

Meeresfrüchte mit Artischocken

Schinkenspezialitäten mit Melone

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,
Crostini und Knoblauchbaguette

* * *

SUPPE

Bouillabaisse

* * *

HAUPTGANG

Lammkeule mit Tomaten und Oliven geschmort,
Ratatouille und Kartoffelgratin

Mediterrane Fischpfanne auf Fenchelgemüse
mit Tomatennudeln

Zucchini-Auberginenaufauf
mit Mozzarella überbacken

* * *

DESSERT

Zitronencreme mit Aprikosenkompott

Grand-Marnier-Parfait mit eingelegten Früchten

Apfelkuchen

Französische Käseauswahl vom Brett

€ 64,00 pro Person





BUFFETVORSCHLÄGE (ab 30 Personen)

GRILLBUFFET

VORSPEISEN

Spitzpaprika mit Schafskäse gefüllt

Gemüse-Fleischspieß

* * *

HAUPTGANG

Eingelegtes von der Pute und vom Schwein

Bratwürstchen und Leberkäs

Senf und Chilisauce

gebackene Kartoffeln mit Kräutersauerrahm

gegrillte Maiskolben

* * *

Brotauswahl
Knoblauchbaguette

* * *

Salatbuffet mit verschiedenen
angemachten Salaten

* * *

DESSERT

Verschiedene Eissorten

Exotischer Obstsalat mit Minze

€ 36,00 pro Person

