

Menuevorschläge für Gesellschaften ab 30 Personen

Menuevorschlag 1

Fruchtige Tomatensuppe mit einer leichten Pestomilchschaumhaube

Hähnchenbrustfilet in Limettensauce

Tagliatelle

Schweinefiletmedaillons mit einer Champignon- Rahm

Rosmarinkartoffeln

Lachs-Spinat Lasagne

Mediterranes Ofengemüse

Ofenfrisches Baguette und Hausgemachte Aioli

Mousse au chocolate

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison

ab 30 Personen 32,90€ p.P.

ab 80 Personen 30,90€ p.P.

Menuevorschlag II

Hausgemachte Anti Pasti

Variation von Edelfischen auf Tagliatelle mit einer Honig- Senf- Dillsauce

*Hähnchenbrustfilet mit Tomate- Mozzarella und frischem Basilikum gratiniert
Kroketten*

*Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter,
dazu ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Aioli*

Herzhafte Gemüselasagne mit leichter Tomatenbechamelsauce

*Salat- und Rohkostauswahl mit einem leichten Joghurt-Zitronen Dressing und einer
Balsamico Vinaigrette*

*Mousse au chocolate
Vanilleeis auf heißen Himbeeren*

ab 30 Personen 35,90 € p.P.

ab 80 Personen 33,90 € p.P.

Menuevorschlag III

Ruccola Schaumsuppe mit gratiniertem Kräuterciabatta

*Zarter Rinderbraten mit einer Rotwein-Zwiebeljus,
Rosmarinkartoffeln*

Hähnchenbrustfilet in einem Tomatenwalnusspesto mit Penne

*Schweinefilet im Blätterteigmantel, gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat
Kleine Kartoffel-Möhren Plätzchen*

*Salat- und Rohkostauswahl mit einem leichten Joghurt- Zitronen Dressing und
einer Balsamico Vinaigrette*

*Mousse au chocolate
Bayerisch Crème mit Erdbeersauce*

ab 30 Personen 36,90 € p.P.

ab 80 Personen 34,90 € p.P.

Menuevorschlag IV

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch und Eierstich

Krustenbraten vom Schwein an einer kräftigen Honigbiersauce

Petersilienkartoffeln

Prinzessbohnen im Speckmantel

Rinderrouladen mit Gurke und Speck gefüllt

Kleine Kartoffelknödel

Apfelrotkohl

Bunte Salat- und Rohkostauswahl mit Balsamico Vinaigrette und French Dressing

Komposition von weißer und dunkler Mousse au chocolate

Vanilleeis auf einem Kaffeekaramellspiegel mit frischen Erdbeeren (Saisonal)

ab 30 Personen 30,90 € p.P.

ab 80 Personen 28,90 p.P.

Menuevorschlag V

*Zweierlei goldbraun gebratene Schnitzel aus dem Schweinelachs in einer
Walnusspanade
und überbacken mit frischen Kräutern, Kernschinken, Sauce Hollandaise und Käse*

Schnitzel von der Hähnchenbrust in einer Kräuter-Cornflakes Panade

Kartoffelwedges

Röstitaler gefüllt mit Bergkäse und feinen Speckwürfeln

Champignon-Rahm Sauce

Paprika- Rahm Sauce

Fruchtige Kaki- Curry Sauce

Cole Slaw Salat

Tomate- Mozzarella mit hausgemachtem Walnusspesto

Schokoladentarte mit Erdbeerpüree

ab 30 Personen 28,90 €

ab 80 Personen 26,90 €

Menuevorschlag VI

*Spieße mit frischer Rostbratwurst, würziger Krakauer und frischen Zwiebeln
Schweinerück- und Nackensteaks verschieden mariniert*

*Mediterran marinierte Garnelenspieße
Kleine Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter
Feurig marinierte Hähnchenbrustfilets*

Mit gesalzener Kräuterbutter bestrichene Maiskolben

*Krautsalat
Mediterraner Speckkartoffelsalat auf Essig-Öl Basis
Fruchtiger Curry Nudelsalat
Ruccola- Tomatensalat mit Schafskäse Würfeln*

*Verschiedene Baguettevariationen
Hausgemachte Aioli und BBQ Sauce*

Gegrillte Ananas und frische Melone mit hausgemachtem Schokoladeneis

ab 30 Personen 29,90 €

ab 80 Personen 27,90 €

Menuevorschlag VII

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit einer Thunfischmascarpone Crème und Kapern

*In Pesto marinierte Scheiben vom Büffelmozzarella mit gebratenen Cherrytomaten,
garniert mit frischem Ruccola und gerösteten Pinienkernen*

Steinpilzconsomé mit gratiniertem Kräuterciabatta

*Roastbeef im ganzen gebraten in einer Kräutersenfkruste
Rosmarinkartoffeln gefüllt mit einer Kräutercreme fraiche
Duett aus karamellisierten Fingermöhren und Zuckerschoten*

*Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel mit Parmesan gratiniert
Bärlauchpasta*

Gratinierte Champignonköpfe gefüllt mit einer Honigpaprikacrème

*Mit Bacon umwickeltes Schweinefilet gefüllt mit Maronen
und marinierten Balsamicozwiebeln an einer Cayennepfeffersauce
Walnusskartoffelpüree*

*Gebratenes Filet vom Red Snapper mit einem Mango-Tomaten-Basilikum Chutney
und einem Honig-Senf-Champagnerschaum
Kräuterwildreis*

*Mohnmousse auf einem Amaranekirschspiegel
Geschichtete Orangencrème mit einer Chilivannillesahne*

ab 30 Personen 56,90 €

ab 80 Personen 54,90 €

Getränkepauschale für 8 Std ab 30 Personen

Zum Empfang:

Prosecco, Aperol, Orangensaft und alkoholfreier Sekt mit Holunderblütensirup

Laubenbräu vom Fass

Maisels Weizen original, dunkel und alkoholfrei

Veltins alkoholfrei

Merlot, trocken

Weißer Burgunder, trocken

Casal Garcia, halbtrocken

Softgetränke, Soda und Säfte

Wollbrink Rhababer

Mettinger

Ramazotti

Obstler

ab 30 Personen 22,90 € p.P.

ab 80 Personen 20,90 € p.P.

Nutzung der Musikanlage 40€ für 6 Stunden

Stuhlhussen 1,80 € pro Stuhl

Klassische Tischdekoration 10€ pro Tisch, Aufpreis je nach Wünschen möglich

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Reinigung, sowie 19% MwSt