# Menuevorschläge für Gesellschaften ab 25 Personen

Die Preise gelten ab Oktober 2019

## Menuevorschlag I

Fruchtige Tomatensuppe mit einer leichten Pestomilchschaumhaube

Hähnchenbrustfilet in Limettensauce
Pasta

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 25 Personen 34,90€ p·P·
Ab 50 Personen 32,90p·P
ab 80 Personen 31,90€ p·P·

## Menuevorschlag II

Hausgemachte Anti Pasti
Datteln im Speckmantel
Marinierte Garnelen
Gemischter Brotkorb mit Aioli

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

Hähnchenbrustfilet mit Tomate- Mozzarella und frischem Basilikum gratiniert
Kroketten

Schweinerückensteaks vom Grill mit Kräuterbutter
Prinzessbohnen im Speckmantel und glasierte Fingermöhren

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 25 Personen 38,90 € p.P
ab 50 Personen 36,90 € p.P.
ab 80 Personen 35,90 € p.P.

## Menuevorschlag III

Parmesanschaumsuppe mit gratiniertem Kräuterciabatta

Zarter Rinderbraten mit einer Rotwein-Zwiebeljus,
Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet in einem Tomatenwalnusspesto mit Tagliatelle

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
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und Schafskäse

Mousse au chocolate
Bayerisch Créme mit Erdbeersauce

ab 25 Personen 36,90 € p.P.
ab 50 Personen 34,90€ p.P.
ab 80 Personen 33,90 € p.P.

## Menuevorschlag IV

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch und Eierstisch

Krustenbraten vom Schwein an einer kräftigen Honigbiersauce
Kräuterkartoffeln
Prinzessbohnen im Speckmantel und Kohlrabistifte mit Sauce Hollandaise

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 mit Kaffeekaramellsauce und frischen Erdbeeren (Saisonal)

ab 25 Personen 34,90 € p.P.
ab 50 Personen 31,90€ p.P.
ab 80 Personen 29,90 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 Panande

Kartoffelwedges
Frittierte Kartoffeln oder Kroketten

Champignon-Rahm Sauce
Paprika- Rahm Sauce
Fruchtige Curry Sauce

Cole Slaw Salat
Tomate- Mozzarella mit hausgemachtem Walnusspesto
Bunte Salatplatte mit verschiedenen Blattsalaten und frischer Rohkost
Frisches Marktgemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Schokoladentarte mit Erdbeerpüree

ab 25 Personen 29,90€ p.P.
ab 50 Personen 27,90 € p.P.
ab 80 Personen 25,90 € p.P.

# Menuevorschlag VI

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

Mediterran marinierte Garnelenspieße
Kleine Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter
Hähnchenbrustfilets in feuriger Marinade
Hähnchenbrustfilets in Curry Marinade

Mit gesalzener Kräuterbutter bestrichene Maiskolben

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

Verschiedene Baguettevariationen
Hausgemachte Aioli und BBQ Sauce

Obstsalat aus frischen Früchten der Saison
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig
Gegrillte Ananas

ab 25 Personen 34,90 € p.P.
ab 50 Personen 32,90€ p.P.
ab 80 Personen 30,90 € p.P.

## Menuevorschlag VII

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit einer Thunfischmascarponecréme und Kapern

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

Steinpilzconsomé mit gratiniertem Kräuterciabatta

Roastbeef im ganzen gebraten mit einer Kräutersenfkruste
Rosmarinkartoffeln gefüllt mit einer Kräutercrémefraîche
Duett aus karamellisierten Fingermöhren und Zuckerschoten

Hähnchenbrustfilet im Parmaschinkenmantel mit Parmesan gratiniert
Bärlauchpasta
Gratinierte Champignonköpfe gefüllt mit einer Honigpaprikacréme

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 mit essbaren Blüten

Mohnmousse auf einem Amaranekirschspiegel
Geschichtete Orangencréme mit einer Chilivanillesahne
Panna Cotta mit Himbeeren

ab 25 Personen 52,90 €
ab 50 Personen 49,90 €

## Getränkepauschale für 8 Sdt ab 25 Personen

Zum Empfang:
Prosecco, Aperol, Orangensaft und alkoholfreier Sekt mit Holunderblütensirup

Laubenbräu oder Veltins vom Fass
Maisels Weizen original, dunkel und alkoholfrei
Veltins alkoholfrei

Merlot, trocken und samtig weich
Pinot Grigio, trocken, leichte Säure
Casal Garcia, halbtrocken, spritzig

Softgetränke, Soda und Säfte

Wollbrink Rhababer
Mettinger
Ramazotti
Obstler
Ouzo
Gin

Kaffeebuffet nach dem Essen
ab 25 Personen 27,90 € p·P
ab 50 Personen 25,90 € p·P·
ab 80 Personen 23,90 € p·P·

Für jede weitere Stunde berechnen wir 85€ je Stunde bis 30 Personen
105€ je Stunde ab 30 Personen
Nutzung der Musikanlage 60€ pauschal
Stuhlhussen 2,00 € pro Stuhl
Nach 8 Stunden wird eine Servicepauschale von 10€/Sdt pro Servicekraft fällig
Die Tischdekoration und Blumenarrangements werden nach Aufwand berechnet
10€ je Tischeinheit für klassische Dekoration

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und Reinigung, sowie 19% MwSt
Für nähere Informationen lesen Sie bitte unsere AGBs