

Menüs im Herbst-Winter 2018

Für Ihre Feier
empfehlen wir Ihnen eines unserer Menüs

Geburtstagsschmaus

ab 10 Personen

3 Gang Menü

**inklusive Rotwein, Weißwein,
Bier und alkoholfreie Getränke**

Aperitif

Kir-Royal oder Prosecco Empfang

Menü

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestroh und Kräuterflädle

—

zarter Zwiebelrostbraten

mit knusprigen Bratkartoffeln und knackigen Salat

—

Bayrisch Krem

mit heißen Zimtkirschen

Degistif

Eau de Vie, Kaffee oder Espresso

zum Festpreis 45,00 € pro Person

Menü knuspriger Schweinebraten

ab 10 Personen

kleiner Salat

mit Kirschtomaten und Mozzarella

—

Bayerische Hühnerkraftbrühe

mit Griesnockerln und Gemüsestreifen

—

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelkloß,
Grün- und Rotkohl

—

Rote Grütze

mit Vanillesauce

4 Gang Menü 23,00 € pro Person

Menü Tafelspitz

ab 10 Personen

feiner Gemüsetopf

mit viel Petersilie

Tafelspitz vom Rind

in Meerrettichsauce, dazu Bouillonkartoffeln
und Rote Bete Salat

Walnuss- und Vanilleeis

mit Schattenmorellen und Schokosauce

21,30 € pro Person

Menü Entenbraten

ab 10 Personen

Carpaccio vom Rind

mit gebratener Gänseleber, Champignons
und Parmesan

Sellerieschaumsuppe

mit Lachsstreifen und Kräutersahne

Ofenfrische Ente a'la Orange

mit Orangensauce, Kartoffeltalern
und Wirsingbällchen

Parfait von gebrannten Mandeln

mit Weichselkirschen und Nougatsauce

32,00 € pro Person
ohne Vorspeise 24, 00 € pro Person

Besondere Anlässe bedürfen einer besonderen Aufmerksamkeit.
Daher empfehlen wir Ihnen für Ihr Festessen, eines unserer Menüs
zu wählen. So kann sich Küche und Service mit genügend Zeit
auf Ihr Festessen vorbereiten. Alle Menus und Büfets
werden auf Ihre Wünsche abgestimmt,
und vegetarische Speisen können in den Menus
berücksichtigt werden.
Teilen Sie uns ihre Wünsche bitte mit,
wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung.