

MENÜVORSCHLÄGE

Im Menüpreis und Buffetpreis ist das Vorbereiten und Eindecken der Tafel mit Tischdecken und Mundservietten bereits enthalten

MENÜ I

Leberknödelsuppe

Fränkischer Sauerbraten mit Klößen und Blaukraut

Eis mit heißen Waldbeeren und Sahne

Euro 38,50

MENÜ II

Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikumvinaigrette

Schweinefilet mit Pilzen und Calvadossauce, dazu gebratenes Gemüse und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

Mousse von der weißen Schokolade mit Mango- Physalisragout

Euro 49,50

MENÜ III

Karotten – Ingwersuppe mit Jacobsmuschel

Rosa gebratene Entenbrust in Cassissauce, dazu Brezenknödel und Brokkoliröschen mit karamellisierten Nüssen

Nougatmousse und Apfelküchle mit eingelegten Beeren

Euro 51,50

MENÜ IV

Kräutersalat mit Zuckerschoten und Kaninchenrücken

Norweger Lachs mit Ziegenkäse überbacken, dazu Pestonudeln und
Rotweinschalotten

Dessertvariation

Euro 59,50

MENÜ V

Glasnudelsalat mit Jacobsmuscheln und Safrancremefraiche

Variation vom Kalb auf Petersilienwurzelpüree. Langpfeffersauce und Minigemüse

Dessertvariation

Euro 67,00

4-GANG-MENÜS

MENÜ I

Pflücksalat mit Pinienkernen und Croutons

Leberknödelsuppe

Burgunderbraten
mit Klößen und Blaukraut

Vanilleeis mit Portweinbirne und Sahne

Euro 48,50

MENÜ II

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Bärlauchgraupen

Pfifferlingrahmsüppchen mit gebratenem Serviettenkloß

Rinderschmorbraten
mit Champignons, dazu Klöße und Blaukraut

Topfenknödel mit Heidelbeerkompott

Euro 58,50

MENÜ III

Rucolasalat mit geschmorten Cherrytomaten und Croutons und gebratenen Garnelen

Fränkische Hochzeitssuppe

Rehbraten mit Egerlingen
dazu Klöße, Blaukraut und Preiselbeeren

Apfelkühle mit Vanilleeis

Euro 62,50

MENÜ IV

Dreierlei vom Lachs mit kleinen Salat und Kartoffel-Meerrettichpuffer

Petersilienwurzelcremesuppe mit Thymiancroutons

Lammrücken an einer Knoblauch- Kräutersauce mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Pflaumenragout

Euro 72,50

MENÜ V

Doradenfilet auf lauwarmen Gemüsesalat

Brokkolisuppe mit Streifen vom gebeiztem Lachs

Lammkeule aus dem Rohr in eigener Soße,
dazu Mango- Wirsinggemüse und Rösti

Tiramisu mit Früchten umlegt

Euro 65,50

MENÜ VI

Salatarrangement mit Lachstartar und Senf - Honigsoße

Kokos-Currysuppe mit Garnele

Rinderrücken unter der Kräuterkruste mit Rahmkartoffeln und feinen Speckbohnen

Cappucinomousse mit Beeren und Vanilleschaum

Euro 72,00

MENÜ VII

Kräutersalat mit sautiertem Kalbsbries

Schaschlik von Jakobsmuschel und Garnele auf Pilzsalat
und Erbsenschaum

Kalbsfilet mit gebratenen grünen Spargel, dazu Kartoffelgratin und Shitakepilze

* * *

Hausgemachtes Mangoeis und Nougatmousse auf Pralinensauce

Euro 86,50

BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET I

Vorspeise

Gurkensalat, Krautsalat, Karottensalat, Tomate - Mozzarella, Schinken mit Melone,
Nudel-Gemüsesalat
Blattsalate, zwei verschiedene Dressings, Brotkorb

Hauptgang

Putenbrust auf Lauch-Waldpilzgemüse mit Balsamicosauce dazu Rosmarinkartoffeln
und glacierte Karotten mit Sonnenblumenkernen
Seelachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsauce und Tagliatelle
Wokgemüse mit Reis und Sesamsoße

Dessert

Obstsalat, Panna Cotta im Glas, Mousse au chocolat,
Apfelkühle mit Vanilleeis

Euro 62,50

BUFFET II

Vorspeise

Champignons, Paprika, Auberginen, Zucchini, Tomate - Mozzarella, Parmaschinken
mit Melone, Datteln im Speckmantel, Trockentomaten mit Frischkäse, gebeizter
Lachs,

Blattsalate, zwei verschiedene Dressings, Brotkorb

Hauptgang

Schweinefilet an Balsamicosauce dazu Rosmarinkartoffeln
und glacierte Karotten mit Sonnenblumenkernen
Zanderfilet auf Blattspinat mit Krebssoße und Reis
Pilzragout mit Tagliatelle und Broccoli

Dessert

Obstsalat, Panna Cotta im Glas, Mousse au chocolat,
Zitronensorbet in Melonenhälfte auf Eis

Euro 69,50

BUFFET III

Vorspeise

Champignons, Paprika , Auberginen, Zucchini, Tomate Mozzarella Parmaschinken mit Melone, Datteln im Speckmantel, Trockentomaten mit Frischkäse, gebeizter Lachs, Vitello Tonnato, verschiedene Brotsorten, Blattsalate, Balsamico-Dressing,

Hauptgang

Kalbstafelspitz mit Klößen und Blaukraut
Kabeljau an Sesamsauce mit halbwildem Reis und Wokgemüse
Argentinischer Rinderrücken vom Angus mit Pfifferlingen mit Portweinsauce, dazu Kartoffelgratin

Dessert

Vanilleeis in der Melone mit Apfelküchle, Panna Cotta im Glas, Rote Grütze, Creme Brullee, Obstsalat

Euro 81,50

BUFFET IV

Vorspeise

Minestrone, Salat vom Octopus mit Safran und Fenchel, marinierte Entenbrust mit Orangen und Ingwer, Roastbeef mit Sauce Tatar, geschmortes Gartengemüse in Balsamico, Blattsalate mit 2 Dressings, Brotkorb

Hauptgang

Wolfsbarsch auf Shitake- Lauchgemüse mit halbwildem Reis und gelben Curryschaum
Hähnchenbrust mit Paprikacoulis und Tagliatelle
Feurige Makkaroni mit Parmesan
Hirschrücken mit gebratenen Egerlingen, Kartoffelgratin und Karotten mit Pinienkernen

Dessert

Joghurtterrine mit Portweifeigen, Obstsalat, Creme Caramel, hausgemachtes Kokos- Nusseis mit gebratenen Bananen und Mangosuppe

Euro 89,50

BUFFET V

Vorspeisen

Antipasti, Parmaschinken mit Melone, gebeizter Lachs,
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan
Cocktail vom Tafelspitz mit geschmorter Paprika an Dijonsenf,
Salatbouquets mit Cherrytomaten und gehobeltem Serrano,
Garnelensalat, gebratene Garnelen in Kräuterbutter

Hauptgang

Seeteufel mit Sesamsauce, Wokgemüse und halbwildem Reis
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Balsamicosauce, Fenchel-Mangogemüse und
Rosmarinkartoffeln

Entenbrust in Cassissauce mit Feigen, Zucchini und Linguine

Dessert

Hausgemachtes Mangoeis mit Früchten
Tiramisu an Cassissauce, Creme Brulée, Kürbiskernparfait mit Pfefferkirschen
Obstsalat, Eis in der Melone

Euro 95,50