

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 1

Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch

Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

15,50 € pro Person

Menü 2

Knödelsuppe mit Brät und Leberknödel

1/2 Knusprige hintere Schweinshaxe mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Apfelstrudel mit Vanillesoße

15,50 € pro Person

Menü 3

Tomatencremesuppe mit Croutons und frischem Basilikum

Hühnerbrustfilet Florentiner Art mit Spinat gefüllt auf einer leichten Gorgonzolasoße mit Tagliatelle und Karottenstäbchen

Marinierter Obstsalat mit Erdbeereis

14,50 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 4

Flädlesuppe mit frischem Schnittlauch

1/4 Niederbayrische Ente und ein Stück Schweinekrustenbraten
mit Kartoffelknödel und Semmelknödel dazu Apfelblaukraut

Bayrischcreme mit Erdbeermark

17,50 € pro Person

Menü 5

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl

Portion knuspriges Spanferkel in Dunkelbiersoße mit
kleinem Kartoffelknödel und kleinem Semmelknödel, Blaukraut

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

17,50 € pro Person

Menü 6

Brätstrudelsuppe

1/2 Niederbayrische Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis und Früchten garniert

19,50 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 7

Leberspätzlesuppe

1/4 bayrische Ente und ein Stück knuspriges Spanferkel mit
Semmelknödel und Kartoffelknödel dazu Blaukraut

Strudelvariation mit Eis und Sahne

19,50 € pro Person

Menü 8

Brätstrudelsuppe mit Schnittlauch

Kalbsbraten mit frischen Rahmschwammerl Butterspätzle und Salatteller

Bayrischcreme mit frischen Früchten und Sahne

18,50 € pro Person

Menü 9

Hochzeitsuppe

Gemischter Braten von Schwein und Rind mit kleinem Kartoffelknödel,
kleinem Semmelknödel, Apfelblaukraut in kräftiger Rotweinsoupe

Hausgemachte Apfelmüchlerl mit Sahne und Vanilleeis

20,80 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 10

Rinderbrühe mit Leberknödel

Gemischter Haxenteller von Schwein und Kalb mit zweierlei Knödel Apfelblaukraut

Wiener Topfenstrudel mit Eis und Sahne

18,50 € pro Person

Menü 11

Italienischer Vorspeisenteller

Piccata Milanese auf Tomatenspaghetti

Tiramisu mit frischen Früchten garniert

17,50 € pro Person

Menü 12

Grießnockerlsuppe

Schweinefiletmedallions auf Steinpilzrahm mit Butterspätzle und Salatteller

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier mariniert

20,50 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 13

Schwäbische Hochzeitssuppe

Gemischter Filetteller vom Schwein, Rind, Kalb (rosa gebraten) mit Kroketten, Eierspätzle, buntem Marktgemüse, feinem Schwammerlrahm, Natursoße

Dessertteller mit Apfelkücherl, Strudelvariation, Eis und Früchten garniert

27,50 € pro Person

Menü 14

Feldsalat mit gebratenen Champignons, warmen Weißbrotcrouton, und fruchtigen Kirschtomaten

Zanderfilet in der Haut kross gebraten auf frischem Blattspinat mit Kartoffelwürfeln und Sauce Hollandaise überzogen

Dialog von frischen Früchten mit Zitronensorbet

24,50 € pro Person

Menü 15

Hochzeitssuppe

Schwäbischer Filetteller mit Schweinefilet, Schwammerlrahm, Spätzle, Kroketten, buntem Marktgemüse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

23,90 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 16

Bunter Marktsalat mit gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten

Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebraten auf einer Kräutersoße mit feiner Gemüse garnitur

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Sahne

24,50 € pro Person

Menü 17

Rosa gebratene Scheiben von der Barbarie-Entenbrust mit Ruccolasalat, geriebenem Parmesan, Himbeervinaigrette und warmem Ciabatta

Gemischter Fischteller mit Lachs, Zander, Red Snapper und Scampi auf frischem Ratatouillegemüse mit Asiatischem Duftreis

Weißes und braunes Mousse Chocolate mit frischen Früchten und Sahne

28,50 € pro Person

Menü 18

Allgäuer Bachsaibling in der Pinienkruste gebraten auf Lauchnudeln

Tomatenconsomme mit Basilikumnocken

Zitronensorbet mit Minzeblatt

Milchlammrücken auf Ratatouille und einem Püree von Süßkartoffeln an Thymianjus

Amarettomousse mit Brombeermark und Pistatieneis

33,50 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 19

Kraftbrühe von der Fleischtomate mit Kalbfleischklößchen und Lauchstreifen

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Karottenstäbchen

Zweierlei Schokoladenmousse frischen Früchten garniert

18,50 € pro Person

Menü 20

Italienische Gemüsesuppe mit Parmesan und Knoblauchbrot

Gegrillte Putenmedaillons an feiner Paprikasauce mit Tagliatelle,
Brokkoli-, Romanescoröschen in Mandelbutter

Creme Caramel mit frischen Früchten

19,50 € pro Person

Menü 21

Caesarsalat mit Parmesanspänen

Consommé von Pilzen mit gehobelten Champignonköpfen

Klassischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Mangocreme mit feiner Schokoladensauce

26,50 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 22

Passierte Kartoffelsuppe mit Knoblauchcrôutons

Tagliatelle in Sahnesauce mit gebratenen Speckstreifen und Medaillons vom Schweinefilet

Apfelstrudel mit Staubzucker und Vanillesauce

17,50 € pro Person

Menü 23

Rotes Cocos-Currysüppchen mit Hähnchenfleisch

Thai Wok – Würziges Thaugemüse mit Rinderfiletstreifen in pikanter Curry- Kokossoße Basmatireis

Süßer Crêpe in feiner Orangen-Caramelsauce, serviert mit Joghurteis

19,50 € pro Person

Menü 24

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit buntem Gemüse vom Markt und Butterspätzle

Mousse au Choccolat an Beerenfrüchten

22,50 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 25

Geeiste Tomaten-Consommé mit Limetten-Creme-Fraiche

Gegrillte Scheiben vom Schweinefilet unter Basilikum-Parmesan-Kruste,
Zucchini Gemüse, Balsamico-Rahm, Rosmarinkartoffeln

Frische Erdbeeren mit Joghurt-Minzmousse

21,50 € pro Person

Menü 26

Tomatencremesuppe mit Ricottanocken

Schweinefilet auf Cognac-Pfefferrahmsauce mit Karotten und Rösti

Zweierlei Schokoladenmousse an Fruchtsauce
Rucolasalat in Tomaten-Rosmarinvinaigrette mit marinierten Pilzen und Parmesan

24,80 € pro Person

Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen ab 10 Personen

Menü 27

Mariniertes Mediterranes Gemüse mit Kirschmozzarella,
getrockneten Tomaten, Olivenöl und Balsamicocreme

Orangen-Karottensüppchen mit Honig und gerösteten Pinienkernen

Zitronensorbet mit Prosecco und Zitronenmelisse

Schweinefilet Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken
auf getrüffeltem Gemüserisotto, dazu Mangold und Parmesan

Panna Cotta an Erdbeersauce

23,90 € pro Person

Menü 28

Kartoffel-Lauchsuppe

Rosa gebratenes Entrecote in der Pfefferkruste mit fruchtigem Chilichutney,
Bohnenbündchen, Kürbisragout dazu Kartoffelplätzchen

Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesoße und frischen Früchten

21,50 € pro Person