

MENÜ 1

Sekt - Holunderblüte

Gruß aus der Küche

Süßkartoffelsuppe mit Schaumkrönchen

Salatvariation in Rot

*Entenbrust in Portweinjus mit
Serviettenknödel*

Panna cotta auf Beerenspiegel

MENÜ 2

Begrüßungsapero

Gruß aus der Küche

Lachs mit Kapern-Limettensoße

*Schweinemedailons mit Rosmarin-
Orangenbutter dazu Tagliatelle*

Schoko - Panna cotta

MENÜ 3

Begrüßungsapero

Gruß aus der Küche

kleine Salatvariation in Parmesanhippe

*Ossobuco mit Tagliatelle
(geschmorte Kalbshaxe)*

gratinierte Currypfirsiche mit Vanilleeis

MENÜ 4

Begrüßungsapero

Gruß aus der Küche

Lauwarmer Lachs auf Gurkennudeln

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Gefüllte Kalbsbrust mit Prinzesskartoffeln

*Geeiste Schokoladen-Profiteroles
(Windbeutel)*

MENÜ 5

Begrüßungsapero

Gruß aus der Küche

*gemischter Salat mit glasierter roter Beete, gerösteten
Walnüssen und Orangenfilets*

*Rindergulasch „Art des Hauses“ mit Nudeln
oder*

Hühnerbrüstchen auf orientalischem Reis

Quarkmousse auf Früchten der Saison

MENÜ 6 - WEIHNACHTSMENÜ

Begrüßungsapero

*hausgemachte Leberpastete mit Fladenbrot aus dem
Holzofen*

Süßkartoffelsuppe mit Milchschaumkrone

bunter Salatteller

*Zwiebelrostbraten mit Spätzle an glasierten Karotten und
Brokkoli*

Gewürzparfait mit Bratäpfeln

MENÜ 7 - ITALIENISCHES WINTERMENÜ

Begrüßungsaperero

Gruß aus der Küche

Antipasti:

Antipastiteller mit weißen Bohnen und Tunfisch, gefüllten Zucchinirollchen, marinierte Champignons, Tomaten mit Pesto und Mozzarella, ital. Salami, u.A.

Primi:

*Pilzrisotto (getr. Steinpilze, Champignons und Kräutersaibling)
oder*

Pasta mit frischen Tomaten und Lachs oder Schwertfisch

Secondi:

*Ossobuco mit Pasta / Ciabatta
oder*

Involtini (ital. Kalbsrouladen) mit Pasta oder Ciabatta

Panna cotta auf marinierten Orangenfilets

MENÜ 8 - HERBSTMENÜ

Begrüßungsaperero

Kürbisbruschetta mit Speck

mediterrane Rinderrouladen mit Tagliatelle

bunter Salatteller

*Schokomousse mit Mohntalern
und Karamell-Balsamicoße*

*Bitte verstehen Sie diese Menüvorschläge als Anregung,
und werden Sie gerne kreativ bei der Gestaltung Ihres persönlichen Menüs.*

MENÜ 9 - FRANZÖSISCHES MENÜ

Begrüßungsapéritif

*„Steak tatar“ (Rindfleischtatar)
mit frischen Pommes Frites*

*klassische „Bouillabaisse“
(Fischsuppe)*

*„Poulet au riesling“ (Huhn in Rieslingsauce)
mit Nudeln*

*„Peches á la cardinale“
(Himbeerpflirsiche auf Vanilleeis)*