



Beispielmenüs 3-Gänge-Menü

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen

Asiatisches Hähnchen-Curry mit Basmati-Reis

oder

Gebratener Flusszander mit Rahm-Gemüse und Kräuter-Kartoffeln

oder

Mediterrane Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Flocken vom Ziegenfrischkäse

Hausgemachte Crème Brûlée mit Sorbet

Menü 2

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Gebratenes Schweinefilet mit Kräuterpilzen und hausgemachten Spätzle

oder

Bruschetta vom Seelachs mit Zucchini-Kartoffel-Ragout

oder

Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung mit Kirschtomaten und Parmesan-Spänen

Quark-Mousse mit Ananas-Kompott



Menü 3

Blattsalate in Balsamico-Dressing mit gehobeltem Parmesan

Rahmgulasch vom Kalb mit Kräuterpilzen und hausgemachten Nudeln

oder

Filet vom Steinbeißer auf asiatischem Gemüse und Curry-Polenta

oder

Gnocchi-Spinat-Pfanne mit getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Menü 4

Rucola-Salat in Himbeer-Dressing mit luftgetrocknetem Schinken

Gebratene Maispoularde mit mediterranem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

oder

Ragout von Edelfischen auf Gemüse-Tagliatelle

oder

Triangoli mit Basilikum-Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Pecorino-Käse

Hausgemachtes Tiramisu

Bitte beachten Sie: Es handelt sich hier um Beispielmenüs, unser Küchenchef stellt die Menüs für Ihre Veranstaltung je nach Jahreszeit aktuell zusammen.