

Menü 1

Hochzeitssuppe mit Rinderkraftbrühe und verschiedenen Klößchen

Gemischte Salatvariation vom Markt mit Hausdressing

Schweinelendchen im Speckmantel gebraten mit Calvadosrahmsauce,
Spätzle, Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menüpreis

29, – €

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Bunter Blattsalat mit Sprossen, Croutons und frischen Kräutern
Balsamico – Vinaigrette

Schweinelendchen vom Grill und Putensteak mit Kräutern gebraten
auf Lauchgemüse dazu Spätzle, Pommes frites und Kroketten

Marmoriertes Mousse von dunkler und weißer Schokolade auf
feiner Likörcreme dazu Früchtearrangement

Menüpreis

31,50 €

Menü 3

Kleine italienische Vorspeisengala
mit Melone, Parmaschinken, italienischer Salami, Mozzarella

Tomatencremesuppe Toskana

Schweinelendchen mit provencialischen Kräutern gebraten auf Ratatouillegemüse
dazu Kartoffelgratin und Kräuterreis

Tiramisu

Aufgeschlagene Mascarponecreme mit Kaffeebiscuit

Menüpreis

39, – €

Menü 4

Schaum von zweierlei Gemüse
im bunten Salatkranz mit Tomaten – Kräutervinaigrette

Ochsenfleischessenz mit Käsestange

Kross, rosa gebratene Barberieentenbrust auf Pfifferlingsrisotto
mit aromatisierten Kirschtomaten und Basilikum – Pesto

Marmoriertes Mousse von dunkler und weißer Schokolade auf
feiner Likörcreme dazu Früchtearrangement

Menüpreis **40 €**

Menü 5

Aufgeschlagene Kresseschaumsuppe
mit Croutons

Bunter Blattsalat
mit Minimozzarella, Basilikum und Kirschtomaten

Zartes Rinderfilet mit Kräuterkruste überbacken
und Jus vom Ochsenschweif
auf Zucchinigemüse dazu Kartoffel – Paprikagratin

Panna Cotta von Himbeeren
mit Pistaziensoße und Mandelkrokant

Menüpreis

41,80 €

Menü 6

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Grießklösschen und Kirschtomate

Bunter Salat der Saison mit unserem Hausdressing

Rinderfilet vom Grill und Saltim Bocca von der Pute
auf würzigem Paprikagemüse
dazu Rosmarinkartoffeln
und Kartoffelkroketten

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis, Hippe
und Schlagrahm

Menüpreis

39,90 €

Menü 7

Zucchinicremesuppe mit Scampispieß

Bunter Blattsalat
mit Cherrytomaten und Kräuter – Croutons

Kalbsrückensteak auf Waldpilzen in feiner Weißwein – Schnittlauchsoße
dazu Spätzle und hausgemachte Bandnudeln

Creme Brulee mit Schokolade und Grand Marnier parfümiert
dazu Vanilleeis und Früchte

Menüpreis

42, – €

Getränkeempfehlung

Bei den Getränken beraten wir Sie gerne bezüglich ihrer Vorlieben und ihrer Geschmacksrichtung.

Entsprechend Ihrem Menü passen wir unsere Empfehlung den Zutaten aus dem Menü an.

Kaffee und Kuchen

Ihre Kuchen werden von uns geschnitten.

Dies bitte immer gekühlt transportieren. Anlieferung der Kuchen am Abend vorab oder vormittags.

Das Kuchengedeck berechnen wir mit 2,50 € pro Person.

Kaffee berechnen wir nach Tassen.

Vielfalt der Genüsse

Gerne gehen wir auch auf Ihre speziellen Wünsche ein und ergänzen die Menüvorschläge durch saisonale Produkte.

Die Gültigkeit besteht bis zur Veröffentlichung neuer Menüvorschläge