

MENÜ

Speisezusammenstellung, bei der Ihnen Speisen aufeinander folgend gereicht werden.

*Wir sprechen von **Gängen**.*

*Die **Speisefolge** selbst kann aus Vorspeisen, Zwischengerichten, dem Hauptgericht und Nachtisch bestehen.*

Natürlich eignen sich die Speisen der vorgeschlagenen Menüs auch für Büfets und umgekehrt. Dies gilt ebenso für Speisen unserer Vorschläge für die „Familiertafel“.

Auf Grundlage unserer Speisekarte können Sie selbst ein Menü zusammenstellen.

Hierzu nachfolgend drei Beispiele.

Menü 1

Salatspitzen

mit Rucola, Mozzarella, Parmesan und Balsamico-Dressing

„Puten-Piccata“

kleine Putenschnitzel in Ei-Käse-Mantel auf Bandnudeln mit Tomatensauce

Eis *mit frischen Früchten*

€ 19,50

Menü 2

Hühnersuppe *mit Einlage*

„Land-Luft-Meer“

Hüftsteak, Putenbrust und Lachsfilet mit Sauce Provençal, Wildreis und Spinat

Vanille- und Stracciatella-Eis
mit Schokoladensauce

€ 20,80

Menü 3

Antipasti

mit mariniertem Gemüse

Rindfleischsuppe

Rumpsteak „Caprese“

gratinert mit Mozzarella und Tomaten dazu Brokkoli und Kartoffelgratin

Palatschinken

mit Vanilleeis und Kirschen

€ 26,90

Menü „Gutsherren Art“

feines Kartoffel-
Karotten-Süppchen
mit Knoblauchcroutons

gefüllte Kalbsbrust
*gefüllt mit Semmeln,
Champignons, Speck und Kräutern
auf Schalotten-Burgunderrahm*
*dazu Rosmarinkartoffeln
und Gemüsegarntur*

Crepes Suzette
in Weinchateau

€ 28,80

Menü „Klassik“

Variation
*mit hausgebeiztem Lachs
und Krabben im Cocktaildressing*

klare Rinderbrühe
mit Klößchen

Medaillons der Putenbrust
und der Schweinelende
*im würzigen Speckmantel
an Pfifferlingsrahm*

*dazu frischer Brokkoli
und geröstete Kartoffeldrillinge*

Birne Helene

€ 26,00

MENÜ

*Zusammengestellt von unse-
rem Küchenchef.*

*Das Fleisch wird teils am
Tisch tranchiert und/oder
vorgelegt.*

Menü „Mediterran“

Antipasti/Tapas
*Mediterrane Köstlichkeiten
nach Wahl unseres Küchenchefs*

Paprikasüppchen
mit Croutons

Schweinelende *auf Calvadosrahm
gratiniert mit französischem Brie
dazu reichen wir
Brokkoli und Kartoffeltörtchen*

oder Lammkeule *an Rosmarinjus
mit mediterranem Gemüse
und Kartoffelgratin*

Panna Cotta
*feiner italienischer Sahnepudding
mit Beerenkompott*

€ 30,80

das besondere Menü

Hier lässt unser Küchenchef seiner Kreativität freien Lauf.

Fischmenü

**geräucherter
schottischer Wildlachs**
mit Kaviar

Fischbouillon
mit Einlage

Seeteufelmedaillons
*mit Hummerkrabben
auf Prosecco-Schaum*

*mit edlem Gemüse
und jungen Kartoffeln*

**spritziges
Melonenparfait**
auf Fruchtsaucenspiegel

€ 42,00

Festmenü

rosa Entenbrust
*am feinem Salatbouquet
mit Himbeerdressing*

Consommée „Colbert“

**Zopf vom Lachs,
Zander und Steinbeißer**
*auf gehobeltem Gemüsestern
mit Kräutern und Riesling*

Zitronensorbet
mit Minze und Prosecco

Kalbskarree
*mit Kräuter-Mantel „Art Orloff“
an Rahmsaucenspiegel*

*dazu junges Gemüse
und Mandelkroketten*

Überraschungsomelette
*„Eisbombe“ umhüllt
vom Biskuit und Baiser*

€ 49,80

Büfett „Gutbürgerlich“

geräucherter Lachs
glacierte Geflügel-Medaillons
Schinken mit Melone
mariniertes Gemüse pikant, würzig
Auswahl frischer Salate

Krustenbraten
Geschnetzeltes „Jäger Art“
Schweine- und Rinderlende mit
Champignons und Pfifferlingen in
würzigem Rahm
Feinheiten aus dem Meer
mit Fischfilets auf Blattspinat

Gemüseauswahl, Butterreis
gebratene Kartoffeln

Mousse au Chocolat
Fruchtsalat von Saisonfrüchten

Brotkorb
mit Baguette und Brotauswahl

€ 29,50



BÜFETT

... der Klassiker schlechthin ...

*Die Speiseauswahl wird am
separatem Tisch bereitgestellt.*

*Unsere Vorschläge behandeln
kalt-warme Büfettis.*

*Einem Wunsch nach kaltem
oder warmen Büfett kommen
wir selbstverständlich nach.*

Hierzu beraten wir Sie gerne.



*Saisonale Büfettis oder Menüs
stellen wir Ihnen auf Wunsch
zusammen.*

Büfett „Art des Hauses“

Prosciutto „Dalmacija“
Räucherfischfeinheiten

Roastbeef auf französischem Salat
mariniertes Gemüse
mit Knoblauch und Basilikum
Mozzarella Caprese

Kalbschnitzelchen
in Ei-Parmesan-Mantel

gefüllte Schweinelende
mit Kräutern und Mozzarella
Lachsfilet
mit Räucherlachstartar

Gemüseauswahl
Reis, gebackene Kartoffeln
Chicoree mit Gorgonzolarahm
gefüllte Champignonköpfe

Creme Karamell
Kir Royal Creme
Brotkorb

€ 37,50

Büfett „Mediterran“

Serranoschinken
italienische Edelsalami
Roastbeefröllchen
mit Pesto und Gemüseragout

Antipasti mit :

Hummerkrabben
*auf süßsaurem Lauch-
Paprikagemüse*

Zucchini, Auberginen, Paprika
mit Kräutern in Olivenöl

Kirschtomaten *mit Mozzarella*

Champignons *mit Sherry u. Kresse*
marinierter Feta-Käse
mit roten Zwiebeln in Kräuteröl

Kalbsrücken „alla Saltimbocca“
mit gebackenen Kartoffeln
ODER Lammkeule
auf Artischocken-Bohngemüse

Rinderbraten in Merlot
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu, Panna Cotta
Ciabatta und Fladenbrot
mit Kräuterbutter

€ 34,90

BRUNCH

... wird zunehmend beliebter und gewinnt immer mehr an Popularität ...

*Das Wort stammt aus dem Englischen (**br**eakfast und **lunch**).*

So gestaltet sich auch das Speiseangebot ... eine Kombination aus spätem Frühstück und frühem Mittagessen.

Die Speiseauswahl selbst, eine ausgewogene Mischung kalter und warmer Speisen, wird als Büfett aufgebaut.

In unseren Vorschlägen verzichten wir auf klassische Frühstückskategorien, wie Rührei, Müsli o. Ä.



Brunch Vorschlag 1

**Schinken-
und Käseröllchen**
gefüllt mit Pesto und Gemüseragout
geräucherter Lachs
glacierte Geflügel-Medaillons
kleine Strauchtomaten
verschieden gefüllt
Suppe Nach Wahl

Riesen-Ravioli
auf Auberginensauce
Himmel und Erde
Blätterteigtaschen pikant gefüllt
mit Äpfeln und Rotwurst
Nürnberger Würstchen
im Speckmantel mit Bratkartoffeln
Hühnerfrikasse
mit Buttereis

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Obstsalat mit frischem Obst

Brotkorb

€ 24,80

WARUM BRUNCH?

*... Sie beabsichtigen Ihre Feier
auf die Vormittags- und Mit-
tagsstunden zu verlegen ...*

*... dazu bietet sich beim Speise-
angebot ein „Brunch“ an!*

*... Sie verbringen einige Stunden
mit Ihren Liebsten, und lassen
die Feier zum frühen Nachmittag
hin ausklingen ...*



*Man greift beim Brunch auch
schon mal zu einer opulenteren
Speiseauswahl.*

Dazu nachfolgend ein Vorschlag.

Brunch „Art des Hauses“

Antipasti

Auswahl mediterraner Köstlichkeiten

hausgebeizter Lachs

Krabben im Cocktaildressing

Wurstplatte

mit Roh- und Kocgschinken,
Salami, Fleisch- und Mettwurst

Salatauswahl

Rindfleischsuppe
mit Einlage

Rissottopätzchen
auf Champignon-Paprika-Gemüse

Blätterteigtaschen
gefüllt mit Fischfilets
serviert auf Lauch-Wildreis

Tafelspitz
mit Meerrettichsauce, Gemüse
und Butterkartoffeln

Topfenpalatschinken
frisches Obst

Brotkorb

€ 29,50

Tafel 1

Rindfleischsuppe

--

Schmorbraten
„Gärtnerinnen Art“

*gespickter Schweine-
und Rinderbraten
in Rotweinjus*

dazu feine Kartoffelgarnitur

--

Herrencreme

Schokomousse mit Rum

€ 20,90

TIPP!

Tafel 2

Hühnersuppe

mit Einlage

--

Medaillonauswahl

*mit Rinder- Puten-
und Schweinemedallions*

*dazu verschiedene Saucen,
frisches Gemüse
und Kartoffelbeilage*

--

Eis

mit heißen Kirschen

€ 26,50

FAMILIEN- TAFEL

*... Empfehlung bei Feiern mit
kleinerer Personenanzahl...*

*Wie ein Menü, so besteht auch
die Familientafel aus mehreren
Gängen, die direkt am Tisch
gereicht werden.*

*Diese können, anders als beim
Menü, verschiedene Speisen
enthalten, die am Tisch bereit-
gestellt werden*

*Der Gast hat in diesem Falle die
Möglichkeit der Auswahl.*



Tafel 3

Brokkolisuppe

gemischte Blattsalate
mit Vinaigrette

Schweinemedallions
in Champignonsauce

Medallions der Putenbrust
in Pfefferrahm

frisches Gemüse und Kroketten

Vanilleeis
mit heißer Schokoladensauce

€ 23,90

Tafel 4

Parmaschinken
*mit luftgetrockneter Rinderlende
und Schinken „Farmer Art“
an kleinem Salatbouquet*

saftige Lammkeule
geschmört mit Wurzelgemüse

Pfanne „Förster Art“
*Rinder und Schweinefiletspitzen
geröstet mit Waldpilzen
dazu Rosmarin- und Bratkartoffeln*

Birnenfächer
*an Vanilleeis
mit Schokoladensauce*

€ 29,50

WARUM FAMILIENTAFEL?

... Sie wollen Ihren Gästen die
Auswahl der Speisen ersparen

... Büfett scheint zu aufwendig,
und zudem müssen Ihre Gäste
die Speisen holen

... dann ist eine „**Familientafel**“
die ideale Lösung.

Tafel 5

Antipasti
*mit Mozzarella-Caprese,
Bruschetta und mariniertem Gemüse*

klare Rinderbrühe

Filet vom Zander
auf Mangold oder Blattspinat
Medallions der Schweinelende
auf Rahmpilzen

kleine Puten-Cordon Bleu
Petersilienkartoffeln, frisches Gemüse

Palatschinken
mit Eis und heißen Himbeeren

€ 34,50

Imbiss 1

Canapées

mit Edelsalami, Schinken
und französischem Brie

€ 4,80

Imbiss 2

Datteln m Speckmantel

Bruschetta

**Mini-
Blätterteigtaschen**
mit pikanter Füllung

Canapées

verschiedenartig belegt

€ 7,80

IMBISS zum Empfang

*hatten Sie wegen der Vorbe-
reitung zu Ihrer Festlichkeit,
oder Ihre Gäste wegen ihrer
weiten Anreise, bislang über-
haupt die Gelegenheit etwas
zu sich zu nehmen?*

d a n n

*... ist neben einem Begrü-
ßungstrunk ein kleiner Imbiss
die ideale Lösung, um die
Zeit bis zum Essen zu über-
brücken.*

*Der Imbiss wird Ihnen vom
Servicepersonal auf Tablett
und Platten angeboten*

... und zum SCHLUSS ...

*... ob Sie zum Brunch geladen
haben, oder ob Ihre Festlich-
keit mit Mitternacht nicht ihr
Ende finden soll ...*

*... ein kleines Schmankerl für
danach oder ein Mitter-
nachtsimbiss ist nie
verkehrt ...*

*... nachfolgend eine kleine
Auswahl ...*

Käseauswahl

Käseauswahl
*mit verschiedenem Hart- und
Weichkäse
Internationaler und mediterraner
Herkunft*

frisches Obst

Baguette und Brotauswahl
Ciabatta

€ 6,50

Mitternachts Suppe

Gulaschsuppe
deftige Kartoffelsuppe

frisches Baguette

€ 4,50

Mitternachts Imbiss

pikante Gulaschsuppe
kleine Schnitzelchen
pikante Geflügelhackbäll-
chen

kleine Käseauswahl
*mit verschiedenem Hart- und
Weichkäse
Internationaler und mediterraner
Herkunft*

frisches Obst

Ciabatta, frisches Baguette
und Laugengebäck

€ 13,80

EMPFANG

Prosecco,
Wasser, Orangensaft

Datteln *im Speckmantel*
Bruschetta, Canapées
Mini-Blätterteigtaschen
mit pikanter Füllung

BÜFFET

Lachs und Meeresfrüchte
Parmaschinken, und Bressaola
Melone und Feigencarpaccio
Mozzarella Caprese
mariniertes Gemüse

Auswahl gebundener und
angemachter Salate

Schweinemedallions
im Speckmantel
auf Rahmpfifferlingen

Roastbeef
in Sesam-Kräuterkruste
auf mediterranem Gemüse

Gemüseauswahl
Kartoffelgratin
gebackene Kartoffeln

KOMPLETT ANGEBOT

DESSERT

Omelette Surprise
bunte Eistorte im Biskuit-
mantel mit Baiserhaube

MITTERNACHTS IMBISS

Käseauswahl
mit verschiedenen
Käsesorten

Wurstkorb
frisches Obst

Baguette, Ciabatta
und Laugengebäck

€ 53,00 p.P.