

## *Menüvorschläge*

*Die folgenden Menüs sind Vorschläge der Küche.*

*Gerne stellen wir Ihnen auch ein Speisenangebot nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.*

*Auch der Austausch von einzelnen Speisen ist möglich, dies erfordert jedoch eine Neukalkulation der Preise.*

*Wir garantieren den kulinarischen Erfolg Ihrer Veranstaltung.*

*Bei der Ausrichtung Ihrer Feierlichkeiten bieten wir Ihnen folgende Leistungen:*

*Keine Raumkosten*

*Blumenarrangements auf Wunsch*

*Individuelle Menükarten*

*Namensschilder, Tischschilder*

*Organisation von Musik- oder Showprogrammen*

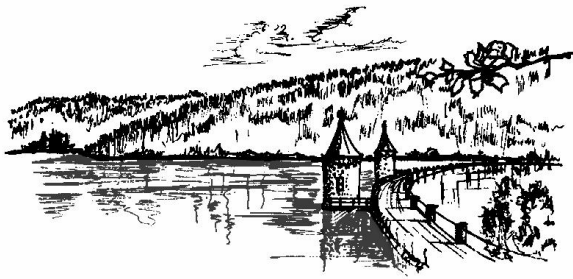
*Individuell abgestimmte Menüs und Buffets*

*Keine zeitliche Beschränkung*

*Große Parkplätze direkt vor dem Haus*

*Selbstverständlich sprechen wir Ihre Veranstaltung ganz individuell nach Ihren persönlichen Wünschen ab und beraten Sie gerne in allen Fragen.*





**Menüvorschläge (jeweils 5 Gang Menü)**

**Menü 1**

**Fruchtige Tomatenscheiben und Mini-Mozzarella mit  
frischem Basilikum, dazu geröstetes Brot**

**Doppelte Rindfleischsuppe mit Frittaten**

**Marktfrische Salate**

**Marinierter Rinderbraten „Burgunder Art“**

**Saftiges Schweinefilet am Stück gebraten, dazu eine herzhaftes  
Pfeffersauce-Duett**

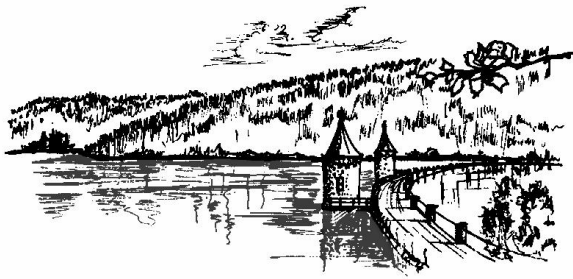
**Frischer Blumenkohl mit Sauce Bechamel**

**Prinzessbohnen mit Speck und gerösteten Zwiebeln**

**Pommes Croquetten und hausgemachte Eierspätzle**

**Vanilleeis mit warmen Kirschen dazu Schlagsahne  
und Schokoladensauce**

**Preis pro Person 35 Euro**



**Menüvorschläge (jeweils 5 Gang Menü)**

**Menü 2**

**„Kleiner Fischteller“**

**Geräucherter Fischdelikatessen, reichlich ausgarniert,  
dazu Toastbrot und Butter**

**Hühnersuppe „Royal“ mit Eierstich und Reis**

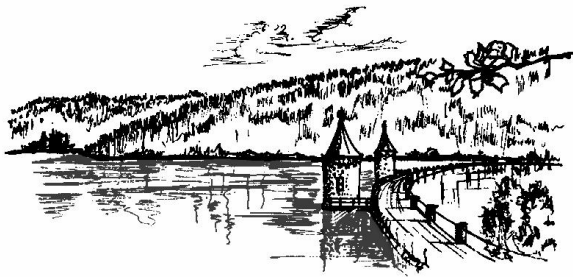
**Marktfrische Salate**

**Goldgelb gebackenes Putenschnitzel „Allgäu“ mit  
Preiselbeeren, Camembert und Gouda gratiniert  
Rehgeschnetztes mit frischen Pfifferlingen in Rahm überzogen**

**Broccoli mit Mandelbutter und Leipziger Allerlei  
Herzoginkartoffeln und hausgemachte Eierspätzle**

**Vanilleeis mit Erdbeeren(saisonbedingt),  
dazu Schlagsahne und Erdbeersauce**

**Preis pro Person 37 Euro**



**Menüvorschläge (jeweils 5 Gang Menü)**

**Menü 4**

**Vorspeisenteller „Hubertus“**

**Verschiedene Schinkenspezialitäten, reichlich ausgarniert,  
dazu reichen wir Toast, Butter und Preiselbeersahne**

**Waldpilzrahmsuppe mit Sauerrahm und Kresse**

**Marktfrische Salate**

**Hausgemachte Rinderroulade mit einer würzigen Füllung  
Schweinemedallions „Ammergauer Sennerin“ mit Schinken,  
Tomatenstückchen und Gouda überkrustet**

**Frischer Apfelrotkohl**

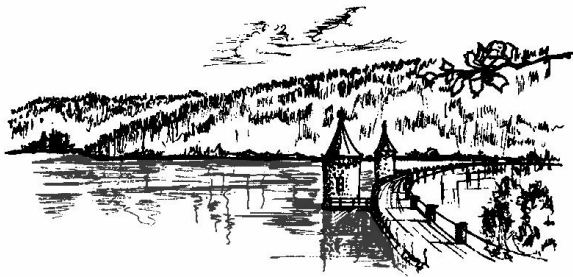
**Möhrengemüse von gelben und orangenen Möhren**

**Pommes Croquette und Kartoffelrahmpüree**

**„Eis und heiß“**

**Vanilleeis mit warmen Himbeeren, dazu Schlagsahne und  
Schokoladensauce**

**Preis pro Person 38,50 Euro**



**Menüvorschläge (jeweils 6 Gang Menü)**

**Menü 5**

**Vorspeisenteller „Samoa“**

**Bunter Krabbensalat mit frischen Kräutern und Sherry verfeinert,  
dazu reichen wir Toast und Butter**

**Fruchtige Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Sahnehäubchen**

**Marktfrische Salate**

**Fruchtiges Sorbet im Glas**

**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Gurkenstreifen und frischen  
Wiesenchampignons abgeschmeckt**

**Feiner Kalbsbraten mit Rahmsauce überzogen  
Frischer Apfelrotkohl mit Schokolade verfeinert**

**Frischer Blumenkohl mit Sauce Bechamel**

**Pommes Croquettes**

**Kartoffelgratin**

**Butterkartoffeln**

**Eisbecher „Heiße Liebe“**

**Rote Sommergrütze mit Vanilleeis,  
Schlagsahne und Schokoladensauce**

**Preis pro Person 38,50 Euro**



**Menüvorschläge (jeweils 6 Gang Menü)**

**Menü 6**

**Räucherlachs mit Schnibbelplätzchen, dazu Sahnemeerrettich**

**Klare Oxtail mit Sherry verfeinert**

**Marktfrische Salate**

**Fruchtiges Sorbet im Glas**

**Marinierter Rinderfiletbraten mit Steinpilzrahmsauce,  
verfeinert mit Cranberrys**

**Kleine Hähnchenschnitzel „Wiener Art“**

**Leipziger Allerlei**

**Broccoli mit gebräunter Butter überglänzt**

**In Butter geschwenkte Drillinge**

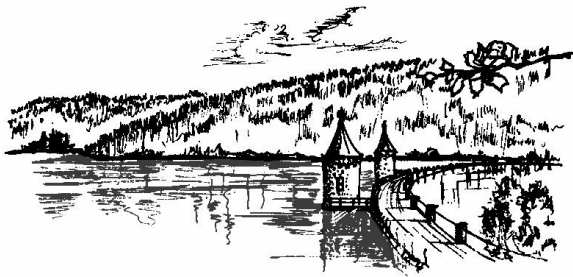
**Hausgemachte Eierspätzle**

**Butterkartoffeln**

**„Weißes Orangen-Schokoladeneis trifft Frucht“**

**Mövenpick-Eis mit Birnenstückchen in Vanille-Joghurt,  
Sahnehaube, Eierlikör und Waffelröllchen**

**Preis pro Person 49 Euro**



**Menüvorschläge (5 Gang Menü)**

**Menü 3**

**Französische Zwiebelsuppe mit Gouda überbacken**

**Marktfrische Salate**

**Fruchtiges Sorbet im Glas**

**Kleines Rumpsteak vom Grill, dazu Kräuterbutter  
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce überzogen,  
abgeschmeckt mit Dunkelbier und Rübekraut  
Frischer Brokkoli mit Butter und gehackten Ei überzogen  
Erbsen und Möhren  
Pommes Croquette  
Hausgemachte Kartoffelklöße**

**Apfel-Beignets mit Zimt-Zucker bestreut, dazu Bourbon-Vanilleeis,  
Schlagsahne und Fruchtsalat**

**Preis pro Person 37,50 Euro**