

Menüvorschläge

ab 10 Personen



Menü 1

- * Rinderconsomé " celestine " mit Gemüsejulienne
- * Geschmorte Lammkeule mit Bohnenbouquet, Pilzen der Saison, Rosmarinsauce, Kroketten und Rosmarinkartoffel
- * Schwarzwälder-Kirsch-Torte im Glas

28,10 €

Menü 2

- * Möhren-Orangen-Creme
- * Ensemble von Filet, Rind, Schwein, Pute, mit einer Auswahl erlesenem Marktgemüse, dazu Kartoffelgratin und Kroketten
- * Gebackenes Eis auf Amaretto-Zabaione

€ 32,60

Menü 4

- * Spargelcremesuppe mit Fleischklösschen (saisonabhängig)
- * Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Gemüsebündchen, Grilltomate, Sauce Choron, Jus, Gratin und Herzoginnenkartoffeln
- * Himbeer-Panna-Cotta mit Pfefferminzgelee

€ 34,60

Menü 6

- * Vorspeisenteller Ostsee verschiedene Räucherfische an jahreszeitlichen Salaten
- * Chateau-Briande mit Marktgemüse, Champignons, Sauce Bernaise, Jus, Herzoginnen- und Thymiankartoffel
- * Schokoladensouffè auf Vanilleschaum

€ 42,20

Menü 3

- * Gartenkräuterschäumchen mit Fleischklösschen
- * Barbarie Entenbrust mit Apfelrotkohl, Orangenrahmsauce, Kroketten und Salzkartoffeln
- * Limetten-Quark-Creme auf einem Erdbeerspiegel

€ 29,90

Menü 5

- * Hausgebeizter Orangenlachs an Salaten der Saison mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- * Roastbeef im Stück mit Gemüsebündchen, spinatgefüllter Grilltomate, Jus, Sauce Hollandaise, Schwenkkartoffeln und Kroketten
- * Eisbombe mit Feuerwerk

€ 33,60

Sprechen Sie mit uns,
wir stellen Ihr individuelles Menü, sowohl saisonale Gerichte als auch Wildgerichte,
ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen zusammen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.

