

Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

Menü 1

*Zwiebelsuppe mit Tymianeroutons
und Käse*

*Schweinsmedaillons mit frischen Crèmechampignons, verschiedene Gemüse
und Kartoffelvariation*

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

€ 17,50

Menü 2

Broccolisuppe mit gerösteten Mandelplättchen

*Kalbsbraten in Cognac-Sahnesoße
Gemüsebukett nach Gärtnerinart und verschiedene Kartoffelbeilagen*

*Frische Ananasspalten an Himbeersoße
mit Vanilleeis und Sahne*

€ 18,00

Menü 3

Samtsuppe von Waldpilzen

*Gespickter Rehkeulenbraten in Rotweinsauce
Rosenkohl, frische Champignons und Rotkraut,
verschiedene Kartoffelbeilagen*

Preiselbeerparfait an Vanillesauce und Sahne

€ 20,50

Menü 4

Tomatenessens mit feinen Nudeln und Käse

*Lachsfilet vom Grill,
Broccoli und Blattspinat,
Basmatireis und Petersilienkartoffeln*

*Gebackene Orangenscheiben im Kokosmantel
Schokoladensoße, Vanilleeis und Sahne*

€ 18,00

Menü 5

*Rinderkraftbrühe Celestin
mit Kräuterpfannkuchen und Gemüsestreifen*

*Schweinslendenbraten in Champignon-Rahmsauce
mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelbeilagen*

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

€ 16,00

Menü 6

Spargelsuppe mit Sahne und frischen Kräutern

*Rindslendenbraten in RotweinsöÙe
Bukettt von frischem Gemüse mit So.hollandaise
und verschiedene Kartoffelbeilagen*

Schokoladenparfait mit heißen Sauerkirschen und Sahne

€ 26,00