

Hochzeits- und Geburtstagsmenüs 2019

Menü 1

Tafelspitzkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüse
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Schweinefiletmedaillons
und Putenschnitzel
mit Champignonrahmsauce,
Gemüse der Saison und Spätzle
*

Eis-Büffet
mit 3 Sorten Eis zur Wahl,
heißen Himbeeren und Schattenmorellen

EUR 30,00

Menü 2

Hochzeitssuppe
mit Markklößchen,
Rindfleisch und Gemüsestreifen
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Rinderbraten in Schalottenrotweinsauce
und Schweinefiletmedaillons
auf Champignonrahmsauce
mit Gemüse der Saison und Spätzle
*

Eis-Büffet
mit 3 Sorten Eis zur Wahl,
heißen Himbeeren und Schattenmorellen

EUR 32,00

Menü 3

Kartoffellauchsuppe
mit Crôtons
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Argentinische Rinderfiletmedaillons
mit Schalottenrotweinsauce
mit Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin
*

Dessertteller „Schlosshotel“

EUR 45,00

Menü 4

Markklößchensuppe
mit Gemüsestreifen
und Rindfleisch
*

Salatbuffet mit Anti Pasti
*

Kalbsrahmbraten und Rinderhüftsteaks
mit frischen Champignons,
Gemüse der Saison und Spätzle
*

Eis-Büffet
mit 3 Sorten Eis zur Wahl,
heißen Himbeeren und Schattenmorellen

EUR 35,-

Menü 5

Norwegischer Räucherlachs
mit Salatdecor, Sahnemeerrettich,
Baguette und Butter
*

Zucchinicremesuppe
*

Kalbsrückenmedaillons
auf Kalbsjus
mit Gemüse der Saison
und Kartoffelgratin
*

Schokoladenvariation

EUR 45,-

Alternative Sättigungsbeilagen zur Wahl

- Tagliatelle - Pommes frites
- Kartoffelknödel - Krokette
- Semmelknödel - Williamskartoffeln

Alternative Fischhautspeisen zusätzlich zu Ihrem Menü + EUR 7,-

- Zanderfilet mit Rieslingsauce
- St. Petersfischfilet & Doradenfilet mit Kräuterschaumsauce
- Lachsfilet mit Dillrahmsauce

Alternative Suppen-Vorschläge

- Paprikaschaumsüppchen
- Steinpilzcremesuppe
- Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum
- Grießnockerlsuppe