

# Bankettmenüs 2020

## 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

Hochzeitsuppe  
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 Croutons

\*

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, Sahneerrettich,  
Baguette und Butter

\*

Zucchini cremesuppe

\*

Kalbsrückenmedaillons  
auf Kalbsjus  
mit Gemüse der Saison  
und Kartoffelgratin

\*

Schokoladenvariation

EUR 45,-

### Alternative Sättigungsbeilagen zur Wahl

- Tagliatelle - Pommes frites
- Kartoffelknödel - Kroketten
- Semmelknödel - Williamskartoffeln

### Alternative Fischhauptspeisen zusätzlich zu Ihrem Menü + EUR 7,-

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

### Alternative Suppen-Vorschläge

- Paprikaschaumsüppchen
- Steinpilz cremesuppe
  - Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken und Basilikum
  - Grießnockerlsuppe