



Preis pro Person 26,00 EUR ab 5 Personen

Vorspeise

 Bunte Antipasti Auswahl verschiedener gebratenes und gefülltes Gemüse

Hauptgang

- * Gemüsecurrypfanne mit gebratenen Tofuwürfeln und Basmatireis
- * Gemüsefrikadellen mit Wurzelgemüse und Sauce Bechamel

Dessert

- * Mascarponecreme auf Amarettini mit frischen Heidelbeeren
- * Cappuccinocreme

Menü 2

Preis pro Person 26,00 EUR ab 5 Personen

Vorspeise

* Hochzeitssuppe 0,351

Hauptgang

- * Magerer Schweinerücken und Hähnchenbrust mit Jägersauce dazu
- * Buntes Marktgemüse
- * Röstkartoffeln

Dessert

* Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person 26,00 EUR ab 10 Personen

Vorspeise

* Sommersalat

Hauptgang

- * Feurige Hähnchenkeulen mit BBQ Sauce
- * Hähnchen Florenz auf bunter Penne mit Gorgonzolasauce dazu
- * Paprika-Zucchini Gemüse
- * Gebackene Kartoffelecken mit Meersalz

Dessert

* Cheesecake und Brownies mit Nüssen

Menü 4

Preis pro Person 32,00 EUR ab 10 Personen

Vorspeise

* Tomatencremesuppe 0,351

Hauptgang

- * Krustenbraten mit Knusperkruste dazu
- * Rosmarinkartoffeln
- * Buntes Sommergemüse
- * Involtini mit Parmaschinken vom Duroc Schwein
- * Gratin

Dessert

* Obstsalat mit Vanillesauce und Schokomousse



Preis pro Person 30,00 EUR ab 10 Personen

Vorspeise

* Tomatencremesuppe 0,351

Hauptgang

- * Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce
- * Hähnchenroulade gefüllt mit einer Blattspinat-Käsecreme
- * Rosmarinkartoffeln
- * Penne mit Gorgonzolasauce
- * Kaisergemüse überbacken
- * Butterbohnen

Dessert

- * Tiramisu
- * Obstsalat mit Vanillesauce

Menü 6

Preis pro Person 29,90 EUR ab 10 Personen

Vorspeise

* Antipasti mit Ciabatta

Hauptgang

- * Hähnchenbrust im Pfeffermantel
- * Tafelspitz mediterran
- * Röstkartoffeln
- * Basmatireis
- * Sommergemüse in Butter geschwenkt mit frischer Petersilie
- * Bunter Salat mit Hausdressing

Dessert

- * Zitronencreme
- * Stracciatellacreme

Preis pro Person 27,90 EUR ab 10 Personen

19 51

Vorspeise

* Broccoliecremesuppe 0,351

Hauptgang

- * Pfefferschinken mit Kruste und Bratensauce
- * Schweinefilettopf mit frischen Champignons
- * Spätzle
- * Röstkartoffeln
- * Sommergemüse in Butter geschwenkt mit frischer Petersilie

Dessert

- * Rote Grütze mit Vanillesauce
- * Karamellcreme

Menü 8

Preis pro Person 29,90 EUR ab 10 Personen

Vorspeise

* Lauchcremesuppe mit Schmelzkäse

Hauptgang

- * Partyschnitzel von Schwein und Huhn
- * Minifrikadellen
- * Tzatziki, Jäger-, Zeigeuner- und Rahmsauce
- * Gratin
- * Bunte Salatplatte

Dessert

* Rote Grütze mit Vanillesauce



Preis pro Person 32,00 EUR ab 10 Personen

Vorspeise -

* Schichtsalat

Hauptgang

- * Schweinefiletstücke in pikanter Rosmarin-Chilirahmsauce überbacken mit Birne und Butterkäse
- * Kalbsbraten mit Portweinjus
- * Thymiankartoffeln
- * Spätzle
- * Bunt gemischte Gemüseplatte
- * Salatplatte

Dessert

- * Stracciatella Mousse
- * Obstsalat mit Mandeln Vanillesauce

Menü 10

Preis pro Person 35,00 EUR ab 10 Personen

Vorspeise

* Hochzeitssuppe

Hauptgang

- * Lachsfilet auf der Haut gebraten
- * Mediterran gewürzte Putenbrust mit Rahmsauce
- * Buntes Marktgemüse
- * Kräuterreis
- * Kartoffelgratin
- * Salatplatte

Dessert

- * Vanillecreme mit Karamellsauce
- * Schokoladenkuchen