



Festliche Speisen

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs
Tomaten-Mozzarella
Vitello Tonato vom Kalb
Roastbeef
Fischplatte

Salate

Spargelsalat mit Parmesan und Pinienkernen,
saisonal
Wildkräutersalat
Mango-Löwenzahnsaat
Gurkensalat

Hauptspeisen

Schweine-Filettopf mit Champignons
Rinderbraten in Rotweinjus
Zanderfilet an Senfsoße
Kokos-Kalbsblankett mit Gemüseeinlage

Beilagen

Gemüse der Saison
Wurzelgemüse
Kartoffelgratin
Drillinge
Bandnudeln
Basmatireis

Suppen

Spargelsuppe, saisonal
Rinderkraftbrühe
Hühner-Gemüsesuppe

Nachspeisen

Panna Cotta mit Waldfrüchten
Bayerische Creme
Orangen-Topfen-Mousse
Zitronen-Mousse



Beispiel Festliches Buffet für 20 Personen

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
Hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich
Spargelsalat mit Parmesan, Pinienkernen und Rucola

Hauptspeisen

Schweine-Filettopf mit Champignon, Gemüse und Gratin
Rinderbraten in Rotweinjus, Wurzelgemüse und Drillingen

Nachspeisen

Bayerische Creme
Zitronen-Mousse

29,25 Euro pro Person

Hauptgerichte können mit einem vegetarischen Hauptgericht ergänzt oder ausgetauscht werden. Alle Speisen beginnen ab 10 Portionen.