



Menüvorschläge

Menü I

Kleiner gemischter Salat

Hirschgulasch an gebutterten Prinzessbohnen mit Herzoginkartoffeln

Nougat-Panna-Cotta mit Himbeermark

Preis 26,90 € pro Person

Menü II

Tafelspitzconsommé mit eigener Einlage und Gemüsebrunoise

Rinderroulade in kräftiger Sauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Kaiserschmarrn mit Vanille Eis und süßer Garnitur

Preis 31,90 € pro Person

Menü III

Paprika-Kokos-Suppe

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste
auf gerahmten Zucchini Gemüse und Kartoffel-Rote-Bete-Rösti

Schokoladenküchlein an Fruchtsauce und Straciatella Eis

Preis 31,90 € pro Person

Menü IV

Hausgebeiztes Lachsfilet an Couscous-Salat

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken mit Portweinsauce
an glasiertem Karottengemüse und Herzoginkartoffeln

Kürbiskern-Cranberry-Parfait an beschwipsten Kirschen

Preis 37,90 € pro Person

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste.