



Menüvorschläge

Menü I

Kleiner gemischter Salat

Hirschgulasch an gebutterten Prinzessbohnen mit Herzoginkartoffeln

Nougat-Panna-Cotta mit Himbeermark

Preis 21,90 € 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 25,90 € pro Person

Menü III

Paprika-Kokos-Suppe

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste
auf gerahmten Zucchinigemüse und Kartoffel-Rote-Bete-Püree

Schokoladenküchlein an Fruchtsauce und Stracciatella Eis

Preis 27,90 € pro Person

Menü IV

Hausgebeiztes Roastbeef an Couscous-Salat

Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken
an glasiertem Karottengemüse und Herzoginkartoffeln

Kürbiskern-Cranberry-Parfait

Preis 30,90 € pro Person

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste.