

Hochzeits- und Geburtstagsmenüs 2018

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 29,00

Menü 2

Hochzeitssuppe
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 Crôutons

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 34,-

Menü 5

Norwegischer Räucherlachs
mit Salatdecor, Sahnemeerrettich,
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 -
- Krokette
- Semmelknödel -
- Williamskartoffeln

Alternative Fisch Hauptspeisen 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