

MENÜVORSCHLÄGE

-FEIERN-

MENÜ NR. 1

VORSPEISENPLATTE MIT EINGELEGTEM SCHAFSKÄSE,
SERRANOSCHINKEN, GARNELEN, MARINIERTEM GEMÜSE,
TOMATE/MOZZARELLA, OLIVEN, KNOBLAUCHCREME, BROT

KRÄUTERBRATEN VOM DUROC-RÜCKEN, BRATKARTOFFELN,
GEMÜSE DER SAISON ODER GEMISCHTER SALAT

VANILLEEIS MIT HIMBEEREN

PREIS: 34,50 €

MENÜ NR. 2

GRATINIERTER SCHAFSKÄSE MIT PEPERONI UND OLIVEN

MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN MARINIERTE LAMMKEULE,
BOHNEN-TOMATEN-RATATOUILLE, KARTOFFELGRATIN

SAHNEJOGHURT MIT HONIG UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN

PREIS: 36,50 €

MENÜ NR. 3

WILDLACHS MIT SENF-DILL-CREME UND RÖSTI AUS ROHEN
KARTOFFELN

RINDERFILET, IM STÜCK GEBRATEN, PFEFFER-BRANDY-SAUCE,
GEMÜSE DER SAISON, KARTOFFELGRATIN

JOGHURT-ZITRONEN-MOUSSE MIT HIMBEERSAUCE
PREIS: 52,00 €

MENÜ NR. 4

FEIGENRAHMSUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER

GESCHMORTE HIRSCHSCHULTER MIT WURZELN, ZWIEBELN
UND CHAMPIGNONS, SPÄTZLE

SCHOKOLADENTARTE MIT JOHANNISBEERSAUCE UND
VANILLEEIS

PREIS: 38,50 €

MENÜ NR. 5

GEGRILLTE GARNELEN MIT KNOBLAUCHCREME AUF
RUCOLASALAT

ENTRECOTE, IM STÜCK GEBRATEN, REMOULADE,
BRATKARTOFFELN, KARTOFFELGRATIN, SAISONALES GEMÜSE

CREME CARAMEL MIT AMARETTOKIRSCHEN

PREIS: 42,50 €

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR ABENDVERANSTALTUNGEN
BETRÄGT 35,00 EURO PRO PERSON.

DIE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR TAGESVERANSTALTUNGEN
BETRÄGT 25,50 EURO.

SIE BEINHALTET APERITIF, SOFTGETRÄNKE, BIER, WEIN,
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE NACH VEREINBARUNG, KAFFEE U.Ä.

DIE PAUSCHALE GILT FÜR 7 STUNDEN, JEDE ANGEFANGENE
VERLÄNGERUNGSTUNDE WIRD MIT 100,00 EURO BERECHNET.
DIE DANN NOCH KONSUMIERTEN GETRÄNKE WERDEN EINZELN
ABGERECHNET.

FÜR UNSERE DISPOSITION BITTEN WIR UM AUFGABE DER
ENDGÜLTIGEN TEILNEHMERZAHL BIS 3 TAGE VOR DER FEIER.

DER MINDESTUMSATZ FÜR EINE FEIER BETRÄGT 1850,00 EURO.