

Vorschläge sind ab 15 Personen

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1:

- 1.Gang: Antipasti-Teller mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken, Salciccia, Provolone-Käse, eingelegte Oliven.....
- 2.Gang: Saltimbocca vom Kalb mit Tomatensugo
Parmesanrisotto und Markt-Gemüse
- 3.Gang: Dessertvariation mit frischen Früchten Preis 35,50€ pro Person

Menü 2:

- 1.Gang: Ruccolasalat mit gebratenen Riesengarnelen
Balsamico und Kirschtomaten
2. Gang: Gegrilltes Rinderfilet mit Basilikumbutter
Ofenkartoffeln und Zucchini-Gemüse
3. Gang: Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten garniert Preis 39,50€ pro Person

Menü 3:

1. Gang: Auberginenröllchen mit Fetakäse auf Salatherzen
- 2.Gang: Hausgemachte Ravioli mit Ruccola –Ricotta-Füllung
in Gorgonzola-Walnuss-Sosse und Kirschtomaten
- 3.Gang: Panna Cotta mit Erdbeersosse und frischen Früchte Preis 29,50€ pro Person

Menü 4:

- 1.Gang: Gutedel-Rahmsuppe mit Gemüsewürfeli
2. Gang: Knuspriges Kalbs-Cordon-Bleu mit Schinken und Bergkäse gefüllt,
dazu Spätzle, Steakhouse-Frites und Gemüsebouquet
3. Gang: Sorbetteller mit frischen Früchten Preis 30,50€ pro Person

Vorschläge sind ab 15 Personen

MENÜVORSCHLÄGE

Menü 5:

- 1.Gang: Salatherzen mit Ruccola
mit gebackenen Mozzarellasticks an Balsamico-Dressing
- 2.Gang: Kalbsrückensteak mit Steinchampignons,
hausgemachte Knöpfe, Steakhouse Frites und Marktgemüse
- 3.Gang: Ananas-Carpaccio mit Mascarpone-Eis Preis 35,50€ pro Person

Menü 6:

- 1.Gang: Tagliatelle mit Pilz-Trüffel-Pesto
Kirschtomaten und Ruccola
2. Gang: Gemischter Salat mit Croutinos und frischen Kräutern
3. Gang: Gegrilltes Schweine- und Kalbsfilet-Medaillon an Barolososse
Kartoffelgratin und Marktgemüse
4. Gang: Sorbetteller mit frischen Früchten Preis 39,50€ pro Person

Menü 7:

1. Gang: Gebratene Tigergarnelen
auf Tomaten-Ruccolasalat an Balsamico-Dressing
- 2.Gang: Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Thyminan
auf Gemüse-Ratatouille und hausgemachten Basilikum-Nudeln
- 3.Gang: Panna-Cotta auf Erdbeersosse und frischen Früchten Preis 35,50€ pro Person

Vorschläge sind ab 15 Personen

Menü 8:

- 1.Gang Bruschetti – Variation
- 2.Gang: Salatherzen mit Ruccola ,Steinchampignons,
Mozzarellasticks an Balsamico-Dressing
- 3.Gang: Kalbsrückensteak mit Steinchampignons,
hausgemachte Knöpfe, Kartoffelgratin und Bohnenbündchen
- 4.Gang Hausgemachte Schokoladen-Mousse
mit frischen Früchten garniert Preis 39,50€ pro Person

Menü 9:

- 1.Gang: Tagliatelle mit Pilz-Trüffel-Pesto
Kirschtomaten und Ruccola
2. Gang: Gemischter Salat mit Croutinos und Balsamico-Dressing
3. Gang: Ofenfrische Kalbsbraten mit frischem Rosmarin und Chantisisse,
Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse
4. Gang: Sorbetteller mit frischen Früchten Preis 37,90€ pro Person

Menü 10:

1. Gang: Gutedelrahmsuppe mit Gemüsewürfeli
- 2:Gang: Gebratene Tigergarnelen
auf Tomaten-Basilikum-Sugo und Zitronenreis
- 3.Gang: Gegrilltes Rinderfilet an Barolososse
Schweinefilet an Pfeffersosse, Marktgemüse, Spätzle und Steakhouse Frites
- 4.Gang: Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten Preis 45,50€ pro Person

Vorschläge sind ab 15 Personen

Menü 11:

- 1.Gang: Antipasti-Teller mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken, Salciccia, Provolone-Käse, eingelegte Oliven.....
- 2.Gang: Orrecchiette mit Pilz-Trüffel-Pesto
Ruccola, Kirschtomaten und Parmesan
- 3.Gang: Saltimbocca vom Kalb mit Tomatensugo
Parmesanrisotto und Marktgemüse
- 4.Gang Ananas-Carpaccio mit Mascarpone-Eis Preis 41,50€ pro Person

Menü 12:

- 1.Gang: Vitello tonnato
2. Gang: Spaghetti alla chitarra mit Tomaten-Basilikum-Sugo
3. Gang: Gegrilltes Rinderfilet
mit Ofenkartoffeln und Zucchini-Gemüse
4. Gang: Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten garniert Preis 48,00€ pro Person

Menü 13:

1. Gang: Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettichschaum
- 2:Gang: Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und Trockentomaten
- 3.Gang: Kalbsfilet vom Grill an Barolojus
mit Parmesanrisotto und grüne Bohnen
- 4.Gang: Tartufo-Eis mit frischen Früchten garniert Preis 46,50€ pro Person

Vorschläge sind ab 15 Personen

Büffet 1:

- 1.Gang: Antipasti-Büffet mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken, Salciccia, Provolone, eingelegte Oliven, Vitello Tonnato, Käseplatte, Salate und Brotsortiment
- 2.Gang: Saltimbocca vom Kalb mit Tomatensugo
Schweinefilet mit Steinchampignons
Gegrilltes Hähnchen-Brüstchen Lemon-Rosmarin
Parmesanrisotto, hausgemachte Nudeln und Markt-Gemüse
- 3.Gang Joghurt-Mango-Mousse, Tiramisu, Panna Cotta, Obstplatte

Preis 42,50€ pro Person

Büffet 2:

- 1.Gang: Salatbüffet , Räucherfischplatte, Suppe, Brotsortiment
2. Gang: Gegrilltes Rinderfilet, Kalbsfilet, Schweinefilet mit Basilikumbutter, Barolososse, Rahmsosse
Kartoffelgratin, hausgemachte Knöpfe und Pfannen-Gemüse
3. Gang: Schokoladenmousse, Joghurt-Limonen-Mousse, Obstsalat
Eis, Petit-Fours, Tiramisu

Preis 46,50€ pro Person

Büffet 3:

- 1.Gang: Gutedel-Rahmsuppe mit Gemüsewürfeli,
Salatbüffet , Auberginen-Röllchen,
Tomaten-Carpaccio mit gebratenen Riesengarnelen Brotsortiment
2. Gang: Knuspriges Kalbs-Cordon-Bleu mit Schinken und Bergkäse gefüllt,
Cordon-Bleu Spinat-Gorgonzola, Cordon-Bleu Tomaten-Mozzarella
dazu Spätzle, Steakhouse-Frites und Gemüsebouquet
3. Gang: Latte-Macchiato-Mousse, Limetten-Panna-Cotta, Eis, Obstplatte

Preis 44,50€ pro Person

Vorschläge sind ab 15 Personen

Menüvorschlag Low-Price 1:

1. Gang

Bunter gemischter Salat mit Balsamico-Dressing
Wurzelbrot, Ciabattabrot und Dip

2. Gang:

Schweineschnitzel mit Steinchampignons-Rahmsosse
hausgemachte Knöpfele oder Kartoffelgratin, Gemüse

3. Gang

Exotischer Obstsalat mit Eis

Preis 25,50€ pro Person

Menüvorschlag Low-Price 2:

1. Gang:

Gutedelrahm-Suppe mit Gemüsewürfeli

2. Gang:

Geschmorte Rinderroulade mit Charlotten, Speck, Cornichons und Senf gefüllt
dazu Stampfkartoffeln, Nudeln und Broccoli-Gemüse

Eis-Variation mit frischen Früchten

Preis 28,50€ pro Person

Menüvorschlag Low-Price 3:

1. Gang:

Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella , Ruccola
Balsamico-Dressing und Ciabatta-Brot

2. Gang:

Piccata-Schnitzel vom Hähnchenbrust-Filet (Ei-Käse-Mantel)
Risotto und Zucchini-Gemüse

3. Gang:

Hausgemachte Tiramisu mit frischen Früchten

Preis 26,50€ pro Person

Menüvorschlag Low-Price 4:

1. Gang:

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Kräutern

2. Gang:

Medaillon vom Schweinefilet mit Rahmsosse
Spätzle, Steakhouse Frites und Gemüse

3. Gang:

Mousse au chocolate mit frischen Früchten

Preis 28,50€ pro Person