

MENÜS 2010

für Reisegruppen und Gesellschaften (ab 20 Personen)

Menü Nr. I

Tomatenconsommé mit Basilikum-Klößchen

*Krustenbraten vom Hällischen Schwein
in Kümmeljus, Vichykarotten, Kartoffelklöße*

Obstsalat mit exotischen Früchten in Grand-Marnier

17,50 EUR

Menü Nr. II

Schneverdinger Hochzeitssuppe

*Heidschnuckenschulterbraten in Steinpilzsauce
junge Gemüse, Mandelbällchen*

Quarkmousse mit Früchten

18,00 EUR

Menü Nr. III

Champignonsrahmsuppe

*Knusprige Entenkeule im eigenen Saft
auf Apfel-Zwiebel-Ragout
Broccoli in Mandelbutter, Semmelknödel*

Mascarpone-mousse mit Rumkirschen

18,50 EUR

*Wir bitten um Verständnis, dass ausschließlich
EIN einheitliches Menü gewählt werden kann.*

Menü Nr. IV

Kartoffel-Lauchcremesuppe

Geschmotelte Putenbrust in Champignonrahm

Gemüsewürfel, Wild-Vollkornreis

Rote Grütze mit Vanillesauce

16,00 EUR

Menü Nr. V

Cremsuppe von Sellerie

Geschmortes „Bürgermeisterstück“ auf Gartenwirsing

Burgundersauce, Streifen vom Wurzelgemüse

Kartoffel-Kräuternocken

Schwarzwälder-Kirsch-Creme

17,00 EUR

Menü Nr. VI

Knoblauchrahmsuppe mit frischen Gartenkräutern

Gebratener Kalbsrollbraten in Rahmsauce

junges Marktgemüse, Mandelbällchen

Pana Cotta-Creme auf Himbeersauce

21,00 EUR

Menü Nr. VII

Geflügelcremesuppe mit Gemüsen

Geschmortes Heidschnuckenragout mit Waldpilzen und Gemüsen

in Thymianrahmsauce, Butterspätzle

Cappuccinocreme

19,50 EUR

Menü Nr. VIII

Cremesuppe von Zuckerschoten

*Gefüllter Schweinebauch mit Backpflaumen und Äpfeln
auf Apfelrotkraut, Kartoffelklöße*

Reis Trauttmansdorf

16,00 EUR

Menü Nr. IX

Rinderkraftbrühe „Royal“

*Rotbarschfilet mit frischem Gurkengemüse
in Kräutersauce*

Gemüse-Reis-Timbale

*Gelbe Grütze
mit Vanille-Rahmeis*

18,00 EUR

Menü Nr. X

„ Vegetarisches Menü „

Blattsalate mit pochiertem Ei und Dillsauce

Gemüse-Paella mit Tomatenragout

Mandelcreme mit Himbeersauce

14,00 EUR

Die Preise enthalten Mehrwertsteuer und Bedienung