

Menükomposition I

Vorspeise:	geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne geräucherte Lachstranchen mit Meerrettichsahne marinierte Shrimps Baguette und Buttertopf pro Person 6,50 €
Hauptgang:	Hähnchenbrustfilet „Winzer Art“ in Zwiebel-Wein-Sahnesauce Putenröllchen „Tiroler Art“ mit Salami- und Käsefüllung Rotwein-Rinderschmorsteak in deftiger Sauce gebratene Lachsfiletsteaks an Pfeffersahnesauce Kartoffelgratin Wildreis Schwenkkartoffeln Gemischte Gemüseplatte mit: Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren Bohnen im Speckmantel und Rosenkohl Rohkostsalatplatte mit Dressings pro Person 16,00 €
Dessert:	Schokoladencreme schwarz – weiß Vanillecreme Birne Helene Herrencreme mit Rum und Schokosplitter Pro Person 3,00 €
	Komplettpreis pro Person 25,50 €

Menükomposition II

Fingervorspeise:

Schinken-Salamiröllchen mit Käsefüllung
Rindersaftschinken im Zucchini-mantel
Backpflaume im Speckmantel
Feige im Schinkenmantel
Aprikose im Schinkenmantel mit Dip
Forellenfilettranchen an Eierstich auf Canapee
Thunfischcanapee mit Shrimps
Räucherlachsrollchen auf Vollkorncanapee

Pro Person 6,90 €

Hauptgang:

Schweinemedallions im Speckmantel
an Morchelrahmsauce

Natur gebratenes Hähnchenbrustfilet
in Limonensahnesauce

Pangasiusfilet „Müllerin Art „
auf gebratenem Paprikagemüse

Schwenkkartoffeln mit Schinkenwürfel
Safran-Zitronengrassrisotto
Hausgemachte Krokette

Frisches Gemüse aus der Pfanne
Kirschtomaten, Champignons, Kohlrabistreifen
Brokkoli, Karottenscheiben und Lauchgemüse

Tessiner Blattsalat mit Kräutervinaigrette
Feldsalat mit Croutons und Apfelvinaigrette
Apfel-Möhren-Selleriesalat in Zitronensahne

Pro Person 15,50 €

Dessert:

Mandarinen-Mangocreme
Moccasahnecreme
Campari-Kirschgelee mit Mandel-Vanillesauce

Pro Person 3,50 €

Komplettbuffet pro Person 25,90 €

Menükomposition III

Vorspeise: Radicchio-Friseesalat im Chiccoreebett
mit Entenbrusttranchen auf Orangentaler
Frittiertes Knusperbrot
Pro Person 4,50 €

Hauptgang: Hähnchenbrusttranchen in Mandarinen-Mangosahnesauce
an Orangenspaghetti

Lachsfiletstreifen auf Meeresfrüchte in Mascarponesauce
mit Wildreis

Schweinesaftbraten unter der Kräuter-Zwiebelhaube
Röstinchen

Pariser Karotten in Zwiebelsauce
kandierte Schwarzwurzeln
Brokkoli mit Austernpilzen
gratinierte Spinatcrepes

grüner Kopfsalat in Sahnesauce
Bohnensalat nach Omas Art
Kirschtomaten – Gurkensalat
Möhrensalat
Pro Person 15,00 €

Dessert: Melonen-Ananas-Salat mit Ingwer und Nüssen
Mandelcreme mit Krokant
Bayrische Creme mit Aprikosenkompott
Pro Person 3,00 €

Komplettpreis pro Person 22,50 €

Menükomposition IV

Vorspeise: Kirschtomaten – Cocktail auf Blattsalatvariation
mit Mozzarella Kugeln und Croutons
Baguette und Butterschiffchen
Pro Person 3,00 €

Hauptgang: Entenbrustfilet an Honigscharlotten
Schweinefilet auf Blattspinat im Blätterteig
Rinderschmorsteak „Strindberg“
mit Zwiebel-Senfhaube
Macairekartoffeln
gebackene Kartoffel-Kräutertaler
Spätzle
Spinattörtchen
Gefüllte Grilltomate
Chicoree-Schinkenröllchen
Rohkostspelsalat mit Dressing
Tessiner Blattsalat
Pro Person 16,50 €

Dessert: Panna Cotta Törtchen auf Ananas - Carpaccio
mit Himbeersauce und gehackten Pistazien
Pro Person 3,50 €

Menükomposition V

Vorspeise:	Rinderkraftbrühe mit Einlage „Hochzeitssuppe“ mit Nudeln, Markklöße, Eierstich und Blumenkohl	pro Person 4,00 €
Hauptgang:	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Speck, Gurke und Zwiebeln Hähnchenbrustfilet auf frischer Ananas an Ananas-Ingwersauce Schweinefiletmedaillon „Madagaskar“ in Pfefferrahmsauce Pariser Butterkartoffeln Röstinchen Kartoffelkroketten Gemischte Gemüseplatte Blumenkohl, Erbsen, Möhren Rosenkohl, Bohnen und Brokkoli Gemischte Salatplatte mit Dressings	Pro Person 15,50 €
Dessert:	Pfirsich-Maracujacreme Griechischer Joghurt mit Himbeeren und braunem Zucker Nuss-Nougatcreme	Pro Person 3,50 €

Menükomposition VI

Vorspeise:

Forellenfilet süß – sauer mariniert
Lachswürfel im Nussmantel
Gebackene Scampischwänze mit Ajoli
Fischröllchen im Ausbackteig
mit Asiasauce

Pro Person 7,50 €

Hauptgang:

Schweinefiletstreifen auf Champignons und Pfifferlingen an
Kräuterrahmsauce
Welsfilet in Dijon-Senfsauce mit Tomatenstreifen
Altenburger Ochsenbraten in deftiger Sauce

Salzkartoffeln
Semmelklöße
Spätzle

Gemüseauswahl von Bohnen im Speckmantel
gebackene Champignons
Polnischer Rosenkohl
Schmorkohl

Gurkensalat
Karottensalat
Tomatensalat

Pro Person 15,50 €

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanillesahnequark

Pro Person 2,50 €

Menükomposition VII

Vorspeise: Rapunzelsalat mit feinen Apfelspalten, gerösteten Sonnenblumenkerne
und Speck-Vinaigrette
Baguette und Butterschiffchen
Pro Person 4,50 €

Hauptgang: Schweinefiletrollchen mit Frischkäse und Rucolafüllung
an Rahmsauce
Rindersteakstreifen mit Zwiebel, Kirschtomate und Champignons
an Rosmarinjus
Hähnchenbrustfilet „Stanley“
an Whiskeysahnesauce
Macairekartoffeln
Paprika-Risottoreis
Herzoginkartoffeln
Blumenkohl – Brokkoligratin
Anti-Pastigemüse aus dem Wok
Rohkostsalatplatte mit Dressing
Pro Person 16,50 €

Dessert: Bayrische Creme mit Himbeermark
Orangencreme „Harlekin“
Pro Person 3,00 €