

Menüvorschläge „Klassische Küche“

Dies sind **nur einige Beispiel - Menüvorschläge**, die Ihnen ein paar Ideen geben können.

Fragen Sie uns gerne an und **lassen Sie sich Ihr ganz individuelles Wunsch-Menü zusammenstellen!**

Von den Vorspeisen über die Hauptgerichte bis hin zu den Desserts.

Kombinieren Sie Gerichte, streichen Sie andere weg, machen Sie es so wie Sie es wollen!

Denn...

... Ihr Wunsch ist uns Buffet!

Menüvorschlag "Bayern"

- Forelle an Dill-Meerrettichschaum, dazu kleiner Blatt-Kräutersalat
- Bayerischer Krusten-Schweinsbraten in Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel
Kasspatzn mit Röstzwiebeln
- Bayerisch Crème (aus 100% BIO -Eiern) mit Madagaskar-Vanille und fruchtiger
Himbeertopping

Menüvorschlag "Bella Italia"

- Tomaten-Mozzarella-Platte mit frischem Basilikum
Vitello Tonnato – Platte
- Scaloppine vom Kalb mit Gemüse der Saison und Rosmarin-Ofenkartöffelchen
Mediterrane Gemüselasagne mit Tomaten, Auberginen und Käse
- Panna cotta (aus 100% BIO-Eiern) mit Fruchttopping

Menüvorschlag "Ravioli"

- Lauwarmer Ziegenkäse mit kleinem Salat und Balsamicodressing
- Schwäbische Maultäschle in der Zwiebelschmelze
Schafskäse-Oliven-Ravioli mit sämiger Parmesansoße
- Mangomousse mit Passionsfruchtspiegel

Menüvorschlag "Paris"

- Variation de petites quiches (z.B. Blätterteig-Tomate, Spinat-Ziegenkäse, Quiche Lorraine)
- Roastbeef in der Kräuterkruste mit Birnen-Kartoffelgratin
Gemüse- Ratatouille mit feinem Safran-Basmatireis
- Crème brûlée mit braunem Zucker

Menüvorschlag "Ostern"

- Lachscarpaccio auf Rösti mit Zitronen-Meerrettich-Schmand
- Lammkoteletts mit orientalischem Tomaten-Couscous
Pikante Zucchini-Auberginen-Zwiebel-Pfanne mit Tomaten-Couscous
- Rhabarber-Mascarpone-Crème

Menüvorschlag "Frühling"

- Bärlauch-Schaumsüppchen mit hausgemachtem Mini-Laugenweck
- Dorade mit gerösteter Minze und feinem Safran-Basmatireis
Butterblätterteig-Tomatentarte mit frischen Kräutern
- Erdbeer-Joghurtcrème



Menüvorschlag "Frühling" << Englischer Garten >>

- Karotten-Ingwercrèmesuppe mit frischem Ofenbrot
- BIO-Putenbrust/Hähnchenfilet in Zitronen-Wein-Soße mit Thymian-Ofenkartöfelchen
Bärlauch-Ravioli "Englischer Garten" mit Tomaten-Buttersoße
Rote Beete Ravioli mit frisch gehobeltem Parmesan
- Erdbeer-Tiramisu

Menüvorschlag "Sommer"

- Lachsstreifen auf Sommersalat
- Rinderfilet in Rotweinreduktion mit Prinzessbohnen und einem Kartoffelgratin-Rondell
Bandnudeln "Arabiata" mit Parmesan anbei
- Sorbetto finale (Zitronen-Proseccoparfait)

Menüvorschlag "Sommer-BBQ"

- Erfrischende Gemüse-Gazpacho (kalt)
- Grillbuffet (Rind, Schwein, BIO-Huhn, Grill-Gemüse)
Salatbuffet mit verschiedenen Salaten
- Frischer Obstsalat mit exotischen und heimischen Früchten

Menüvorschlag "Herbst"

- Lauwarme Steinpilz-Miniquiche mit roh mariniertem Blaukraut-Salat
- Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen in der Sahnesoße, dazu Butterspätzle
Reisnudeln-Gemüsepfanne
- Birnen-Schoko-Pie

Menüvorschlag "Herbst mit Wild"

- Kürbiscrèmesuppe mit Petersilie
- Rosa angebratenes Rehmedaillon mit Steinpilzen und Butternudeln
Steinpilz-Butternudeln mit frischem Parmesan
- Mousse au chocolat (aus 100% BIO-Eiern)

Menüvorschlag "Winter"

- Spinatrahmsuppe
- BIO-Puten/Hähnchenbrustfilet in der Knusperkruste mit Rotweinsoße und Mangold
Gemüse-Wok mit Rösti
- Palatschinken mit heißen Himbeeren/Aprikosen und Bourbon-Vanilleeis

Menüvorschlag "Winter mit Weihnacht"

- Flusskrebs-Schrimpscocktail mit Flug-Avocado
- Weihnachtsgans mit Rotkraut und böhmischen Knödeln
Butterblätterteig-Tomaten-Tarte mit Kräutern der Provence
- Zimtparfait mit Pflaumenkompott

Wir stellen auf Wunsch auch **glutenfreie** und **laktosefreie** Speisen her.