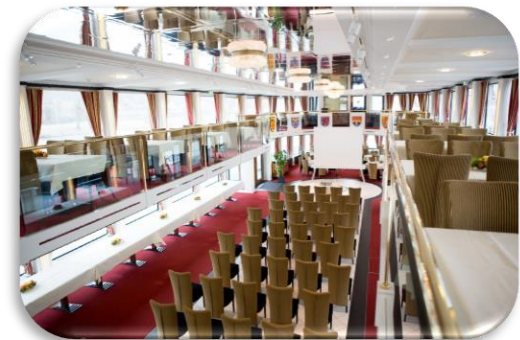




**MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTS
SAISON 2024**



Menu 1

Rohkostsalat mit Melone

Perlhuhn mit Pflaumen, Jus, Kartoffel-Möhrenpüree,
saisonales Gemüse

Schokoladen-Mousse

50 €

Menu 2

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüse-Julienne,
Weisswein-Sauce

Kalbsfilet in der Kräuterkruste, Jus, Rösti und
saisonales Gemüse

Crème brûlée mit Tonkabohne

60 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 8,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen

Menu 3

Duo aus gebratener Wachtel und Entenbrust mit Honig, Salat

Safran-Risotto und gebratene Scampis

Limetten-Sorbet und Crémant

Lammrücken, Jus, Herzoginkartoffeln und saisonales Gemüse

Schokoladenkuchen mit Nougat-Eis

93 €

Vegetarisch/Vegan

RoteBeete-Carpaccio, Salatbouquet, Walnüsse
und frischer Ziegenkäse

Mit Gemüse gefüllte Zucchini auf Couscous und
Gemüsesjus

Frischer Obstteller

45 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 8,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen