

3-Gang-Menüs für Gruppen ab 15 Pers. im Varieté für Herbst 2020

(Alle Menüs verstehen sich inkl. einem Glas Sekt oder alkoholfreien Cocktail)

Menü I

geräucherte Entenbrust

Blattsalate | Brotchips | Honig-Senf-Dressing

* * * *

Kalbssemmerolle

Thymianjus | Ratatouillegemüse | Kartoffelgratin

* * * *

Orangenparfait | Schattenmorellen

38,49 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü II

Rote Beete Carpaccio

Feldsalatbouquet | Ziegenkäse

* * * *

Hirschragout

Rotkohl | Kartoffelknödel | Preiselbeerbirne

* * * *

Lebkuchen Parfait

Pistazienkrokant | Orange

33,61 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü III

Oxtailsuppe

Ox-Schwanz-Ravioli | Chesterstange

Filet vom heimischen Schwein

Serranoschinkenmantel | Ratatouille

Kartoffelgratin

Orangentiramisu

Blue Curacao Sahne

32,35 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü IV

Sellerie-Apfelsuppe

* * * *

Rosa gebratene Entenbrust

Rotkohl | Kartoffelknödel | Apfelkompott

* * * *

Schokoladenparfait

Pistazie | Cassis

33,19 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü V

Hors d'oeuvre Teller

Gebratenes Gemüse | russisches Ei

* * * *

Scheiben vom Roastbeef

Schalotten-Balsamico-Sauce | Petersilienpüree

Navetten

* * * *

Schokoladenkirschterrine

35,29 € netto pro Person
ab 15 Personen

Vegetarisch

Menü VI

Zucchini-Curry-Suppe

Zitronengras | Sprossen

* * * *

Kartoffelravioli

Liebstöckel Pesto | Petersilienpüree | Navetten

* * * *

Schokoladenkirschterrine

33,19 € pro Person
ab 15 Personen

Menü VII

Feldsalat

Kartoffeldressing

Honigsenf-Frischkäse-Bällchen | Rote Perle Tomaten | Kartoffelbrot

* * * *

Gemüsetarte

Mangold | rote Beete | Pfifferlinge | getrüffeltes Sellerie-Schalotten- Püree

* * * *

Beerengrütze

Mascarponenocken

33,19 € pro Person
ab 15 Personen