

Am Tisch serviert als Menu

Vorspeise

Blattsalate, Blüten- und Kräutervariationen mit gerösteten Kernen | Zitronendressing
Polentacrostini mit Ratatouille | VEGAN

Zwischengericht (nur im 4 Gänge-Menü)
Schwarze Nudeln mit Garnele und Safransauce

Hauptgang

Ente in der Honigkruste mit Thymiansauce
Quittenrotkohl und Knödel

oder

Involtini vom Kalb gefüllt mit Parmaschinken & Salbei
Blattspinat | Süsskartoffel-Gratin

oder

Bourguignon von Hirsch
Preiselbeeren | Rosenkohl | Butterspätzle

oder

Oktopus aus der Pfanne | Cherrytomate
Spinat | Risotto | Chorizo

oder

vegan
Gebackene Kräuter-Süßkartoffeln
mit schwarzen Bohnen in Kokoscreme

Sweet dreams

Schokoschnitte mit Mangosorbet und glasierten Feuerkirschen VEGAN

Als 2-Gänge Menü 38,-Euro pro Gast
Als 3-Gänge Menü 46,-Euro pro Gast
Als 4-Gänge Menü 56,-Euro pro Gast

Dekoration u.a.m.

Dekoration berechnen wir nach Aufwand
Menü- und Getränkekarten: 4.- Euro / Karte

Buffet ab 25 Gäste

Blattsalate, Blüten- und Kräutervariationen mit gerösteten Kernen | Zitronendressing

Carpaccio von gebratener Entenbrust

Ziegenfrischkäse mit Honigfaden & Blüte

Polentacrostini mit Ratatouille

*

Karotten-Ingwersuppe mit Nußcrunch VEGAN

*

Involtini vom Kalb gefüllt mit Parmaschinken & Salbei

Blattspinat | Süsskartoffel-Gratin

Bourguignon von Hirsch

Preiselbeeren | Quittenrotkohl | Butterspätzle

Lachs am Stück aus dem Ofen mit Fenchel & Orangen

vegan

Gebackene Kräuter-Süßkartoffeln
mit schwarzen Bohnen in Kokoscreme
und Erdnußcrunch

Sweet dreams

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokoschnitte mit glasierten Feuerkirschen VEGAN

48,50 Euro pro Gast (ab 25 Gäste)

Dekoration u.a.m.

Dekoration berechnen wir nach Aufwand

Menü- und Getränkekarten: 4.– Euro / Karte