



## Menüvorschläge 2021

### Klassik-Menü

Bunter Salat mit Kräutervinaigrette,  
Sprossen und Croûtons

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Markklößen, Eierstich und Nudeln

\*\*\*

Gegrillte Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchenbrust  
mit Sauce Hollandaise und Pilzrahmsauce

Saisonales Marktgemüse

Bratkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Apfelschmandkuchen im Glas

34 € pro Person

### Frühlings-Menü

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Wildkräutersalat  
und mariniertem grünen Spargel

\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet auf cremigen Erbsenrisotto  
mit Limettenschaum

\*\*\*

Geschmorter Lamnbraten

Schweinemedaillons mit Kräuterkeruste und Cognacrahmsauce

Karotten-Frühlingsgemüse

Gebratene Drillinge

\*\*\*

Biskuit-vanillierolle mit exotischen Früchten und Mangosorbet

37 € pro Person als Vier-Gang-Menü

31 € pro Person als Drei-Gang-Menü ohne Fisch

## Sommer-Menü

Gebeizter Lachs mit Limettenschmand, Mango und Salat

\*\*\*

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumflädle

\*\*\*

Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust mit Rotweinjus

Schweinerückensteak in Zitronenbutter gebraten

Gegrilltes Sommergemüse

Süßkartoffelpüree

\*\*\*

Joghurtmousse mit frischem Erdbeer-Rhabarberragout

35 € pro Person

## Herbst-Menü

Matjestatar mit Schmand, Gurke, Radieschen und Pumpernickel

\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl

\*\*\*

Im Ganzen gebratenes Roastbeef

und in Rotwein geschmorte Bäckchen

mit hausgemachten Butterspätzle und Knollengemüse aus dem Ofen

\*\*\*

Schoko-Nuss-Brownie mit Birnenkompott und Vanilleeis

36 € pro Person

## Winter-Menü

Waldorfsalat mit Apfel, Sellerie und gerösteten Walnüssen

\*\*\*

Petersilienwurzelcremesuppe mit Quittenchutney

\*\*\*

Geschmorter Hirschbraten und

gebratene Wildschweinmedaillons mit Preiselbeersauce

Rahmwirsing und Krokette

\*\*\*

Winterliche Gewürz-Mousse-Schnitte mit Punschpflaumen und Haselnusseis

36 € pro Person

## Empfang/Fingerfood:

Flammkuchenempfang mit „Mühlen-Flammkuchen“, Elsässer Flammkuchen  
Bayrischer Flammkuchen und/oder Räucherlachsflammkuchen

Abrechnung nach Verbrauch

Canapés belegt mit:

Räucherlachs, Roastbeef, Schinken, Putenbrust, Schnittkäse, Frischkäse und Brie

2,80 € / Stück

Fingerfood:

Datteln und Aprikosen im Speckmantel, Honigmelone mit Schinken,  
Räucherlachs im Crêpessmantel auf Pumpnickeltaler, Käse-Obstspießchen,  
Mini-Mozzarellaspießchen mit Cocktailtomaten, Zwiebelküchlein vom Blech,  
Kleine Frikadellen, Mini-Schnitzelchen mit Zitrone garniert

3,-- € / Stück

## Kaffee und Kuchen bei Veranstaltungen:

Torten und Kuchen aus eigener Herstellung: 30,-- bis 49,-- € / ganzer Kuchen/Torte

11,-- € / Liter Kaffee in der Thermoskanne

Sie bringen Ihren Kuchen selber mit: 9,50 € pro Person

für Kaffee, Tee, Schokolade, Geschirrbenutzung und Service

(nur in Verbindung mit Mittag- oder Abendessen möglich)

Bei Hochzeiten berechnen wir für die mitgebrachte Hochzeitstorte ein Tellergeld  
in Höhe von 1,-- Euro pro Person für Service, Geschirr und Kühlung.

## Wichtig zu wissen:

Für eine Beratung und Menüabsprache nehmen wir uns gerne Zeit für Sie.

Bitte vereinbaren Sie dafür unbedingt einen Termin.

In den genannten Preisen sind Tischdecken, Servietten, Kerzen,  
Menükarten und kleine Blumenväschen enthalten.

(bei eigener Dekoration erfolgt keine Gutschrift oder Verrechnung)

Kinder bis einschl. 3 Jahren sind frei.

Kinder ab 4 Jahren bis einschließlich 10 Jahren zahlen den halben Preis.

Bei Kaffeegedecken werden Kinder ab 4 Jahren voll berechnet.

Den Service unserer Mitarbeiter haben wir bis längstens 2.00 Uhr mit in die Preise  
einkalkuliert. Anschließend erheben wir pro angefangene Stunde  
einen Servicezuschlag in Höhe von 65,-- Euro.

Eine Änderung der bestellten Personenzahl ist bis 2 Tage vor Veranstaltung möglich.  
Ansonsten wird die bestellte Personenzahl in Rechnung gestellt.

Sollten mehr Personen an der Veranstaltung teilnehmen,  
wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.

