



...Sehr geehrte Gäste...

Sie haben sich entschlossen, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause abzuhalten.

Um Ihnen bei der Auswahl der Speisen behilflich sein zu können, haben wir für Sie einige Vorschläge zusammengestellt.

Unsere Küche präsentiert Ihnen neuzeitliche, ausgewogene sowie auf die schwäbische Tradition abgestimmte Speisen.

Die hier aufgeführten Menüvorschläge sind – wie gesagt – nur Vorschläge. In einem persönlichen Gespräch gehen wir gerne auf Ihre eigenen Wünsche und Vorstellungen ein.

Wir sind offen für alles und probieren auch gerne mal was Neues aus.

Große Getränkepauschale

Haben Sie Lust kräftig zu Feiern? Sie haben viele Gäste aus Vereinen? Ihre Gäste lieben es zu Tanzen und bis in den frühen Morgen zu Feiern? Dann sollten Sie Sich für unsere große Getränkepauschale entscheiden.

Empfang direkt am See: Sekt und Sekt / Orange oder Prosecco

- Sekt oder Prosecco
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Alle gängigen Schnäpse, Liköre und Longdrinks.
- Und natürlich Kaffee und Tee.

43.50€

Kleine Getränkepauschale

Empfang direkt am See: Sekt und Sekt / Orange oder Prosecco

- Sekt oder Prosecco
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Und natürlich Kaffee und Tee.

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

38.50€

Alkoholfreie Getränkepauschale

- Große Flaschen Mineralwasser
- Cola, Fanta, Säfte
- Und natürlich Kaffee und Tee.

27.00€

Alkoholfreie Getränkepauschale für Kinder (bis 12. Jahre)

- Große Flaschen Mineralwasser
- Cola, Fanta, Säfte
- Und natürlich Tee.

18.50€

Mini Getränkepauschale zum Brunch oder Menü

Für Ihre kleine Feier am Mittag bieten wir Ihnen von 12.00 bis 15.00 Uhr unsere beliebte Mini-Getränkepauschale an.

Die Getränke in der Zeit von 11.00 bis 15.00 (3 Std.) während des Mittagessen als Mini-Pauschale:

- Sekt oder Prosecco zum Empfang
- Rot- und Weißwein
- Große Flaschen Mineralwasser
- Alle anderen alkoholfreien Getränke
- Bier frisch gezapft vom Fass
- Und natürlich Kaffee und Tee.

Schnäpse und Digestif werden in dieser Pauschale extra berechnet.

17.50 €

Unsere Getränkepauschalen ausgenommen der Minipauschale sind auf 8 Stunden begrenzt.

Unser beliebtes Hochzeits-Büffet

Diese Hochzeitspauschale ist unser Bestseller: ab 50 Personen

Genießen Sie Ihr Hochzeitsessen mit Ihren Gästen so richtig entspannt und so lange Sie möchten. Unser beliebtes Hochzeits-Büffet bietet Ihnen alles was Sie sich nur wünschen können: Von der Suppe, über viele verschiedene Vorspeisen, den warmen Hauptgängen vom Büffet und den verlockenden Süßspeisen.

Ihre Hochzeits-Suppe: Wir empfehlen Ihnen die traditionelle Hochzeitsuppe mit Grießnockerl, Markklößchen, Maultäschle und Flädle.

Ihre Vorspeisen:

- Große Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Garnelenspieße

Für Fleischliebhaber: Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Remouladensoße, Partyfrikadellen, Chickenwings "hot" und kleine kalte Schnitzel

Italienische Köstlichkeiten wie Tomate mit mildem Mozzarellakäse und Basilikum, Reife Honigmelone mit zartem luftgetrocknetem-Schinken, Gegrillte Gemüse wie Zucchini, Paprika und Aubergine, Eingelegte Oliven und eingelegte Pilze

Brotkorb und Butter

Ihre Hauptgänge vom Büffet: Ihre Gäste haben dann die Wahl zwischen

- Schweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in Sahne und einem
- Schwäbischen Zwiebelrostbraten.
- sowie
- Putengeschnetzeltes
- Gern tauschen wir Ihnen auch ein Fleischgericht gegen ein leichtes Fischgericht.
- Als Beilagen erwarten Sie Spätzle, Kartoffelgratin und frisches Gemüse vom Markt

Ihr Käse- und Dessertbüffet:

- Eine große Käseplatte mit frischen Trauben und Früchten, Feigensenf und Nüssen lockt mit frisch gebackenem Brot.
- Dazu gesellen sich Rote Grütze, Creme Caramel, frische Früchte und verschiedene Eis-Platten

55.10€ p.P.

Möchten Sie eine Hochzeitstorte? Zur Mitternacht ist jetzt der richtige Rahmen. Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Hochzeits-Torten oder auch Eistorten vor. Preis nach Anfrage

Unsere sommerliche und mediterrane Hochzeits-Pauschale ab 50 Personen

Haben Sie auch keine Lust auf ewige gleiche Hochzeitsfeiern? Möchten Sie nicht auch etwas anders feiern als üblich? Da haben wir etwas für Sie:

Als Vorspeise: Sommerlich leichte Antipasti und Tapas wie Vitello Tonato, Carpaccio vom Rinderfilet, Caprese mit frischem Pesto, gebratene Pilze, eingelegtes mediterranes Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten, reife Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Foccacia, glasierte Chorizo, Albordigas Andaluz (Hackfleischbällchen in Rotwein-Tomatensoße und frische Tortilla.

Unser mediteranes Hauptgangbüffet: Ihre Gäste haben dann die Wahl zwischen einem Saltimbocca vom Kalb in Zitronenbutter und ofenfrischem Rinderfilet im Kräutermantel sowie Zanderfilet mit Safransoße. Als Beilagen erwarten Sie kleine gebratene Rosmarienkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, frisches Ofengemüse und Sauce Bèrnaise

Dessert und Käse zur etwas späteren Stunde: Haben alle Gäste sich nach Belieben satt gegessen, laden wir zum Dessertbüffet: Eine große Käseplatte mit frischen Trauben, Feigensenf und Nüssen lockt mit frisch gebackenem Brot. Dazu gesellen sich Pana Cotta, Creme Brûlée, Mousse au chocolat, Eisparfait und das Highlight unser Schokoladenbrunnen mit Früchtespießen

72.20€ p.P.

Möchten sie eine Hochzeitstorte? Zur Mitternacht ist jetzt der richtige Rahmen. Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Torten oder unsere große hausgemachte **Champagnereisparfaitpyramide** vor. Preis nach Anfrage.

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden Sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.

Unsere traditionelle Hochzeits-Pauschale ab 50 Personen

Die Suppe: Klare schwäbische Hochzeitssuppe mit Grießnockerln, Flädle, Markklößchen und Maultäschle

Unser Hauptgang: Zum Sattessen ofenfrische Braten vom Schwein und aus der Rinderkeule, Rahmsauce und Bratensoße, frisches Marktgemüse mit hausgemachten Spätzle und Kroketten.

Nachtisch: Eis-Pyramide mit Feuerwerk. Mit Sahne, heißen Himbeeren und warmer Schokoladensoße.

Zur späten Stunde ein nächtliches Büfett: Brotauswahl und Butter sowie Auswahl von Käse vom Brett mit Weintrauben ebenso reichhaltige Fischplatte mit Lachs und Partyfrikadellen

48.70 € p.P.

Möchten sie eine Hochzeitstorte? Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Torten vor. Preis nach Anfrage.

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden Sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.

•

Alle Preise gelten pro Person und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

Schwäbisches Büffet:

Vorspeisen: 5 zur Auswahl

- Melone mit rohem Schinken
- Lachs mildgeräuchert mit Meerrettich und Baguette
- Kalter Braten mit Meerrettich
- Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Gefülltes Kräuterflädle mit Rahmspinat und Lachs
- Süß-sauer marinierter Tafelspitz
- Schwäbische Pizza
- Lauchkuchen
- Kalte Fleischküchle
- Festtagssuppe
- Flädlesuppe

Salate: 3 zur Auswahl

- Schwäbischer Wurstsalat
- Ochsenmaulsalat
- Käsesalat mit Zwiebeln
- Kartoffelsalat „schwäbisch“
- Pilzsalat mit Kräutern und Zwiebeln
- Krautsalat mit Speck

Verschiedene Blattsalate sind obligatorisch dabei

Maultaschen: 1 zur Auswahl

- Maultaschen mit Schmelzzwiebeln
- Maultaschen mit Pilzen
- Maultaschen geröstet mit Ei

Beilagen:

2 zur Auswahl

- Bratkartoffeln
- Kräuterflädle
- Kartoffelplätzchen
- Semmelknödel
- Spätzle
- Kroketten

Gemischtes Gemüse der Saison

Fisch und Hauptgang: 3 zur Auswahl

- Forellefilet auf der Haut gebraten mit Wurzelgemüse
- Welsfilet auf Tomaten- Champignons
- Schweinetaschen (Schweinefilet) gefüllt mit Dörrobst
- Beinscheiben in Wurzelgemüse und Trollinger aus dem Ofen
- Glasierte Kalbshaxenscheiben in Biersoße
- Rostbraten mit Zwiebelsoße
- Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße
- Krustenbraten vom Nacken
- Schäufole
- Saure Kutteln
- Linsen mit Miniwienerle

Dessert: 4 zur Auswahl

- Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Apfelkühle mit Vanillesoße
- Gefüllter Pfannkuchen mit Quark
- Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Himbeeren
- Eisgugelhupf mit Erdbeeren oder Rumtopf Früchten
- Kratzete mit Kirschkompott
- Obstsalat
- Rote Grütze mit Rahm

Preis pro Person: 56,70 Euro

Italienisches Büffet:

Antipasti:

- Verschiedene gegrillte Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)
- Getrocknete Tomaten in Olivenöl
- Fenchelsalat, gebratene Artischocken
- Grüne und schwarze Oliven
- Salat Caprese
- Melone mit Parmaschinken
- Ruccola in Balsamico und Parmesan
- Thunfischsalat mit Frühlingszwiebeln
- Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch

Pasta: 2 zur Auswahl

- Spaghetti á olio mit frischen Kräutern
- Spaghetti Arrabiata mit Kirschtomaten
- Gnocchis mit Gorgonzola und Blattspinat
- Linguini mit Tomatensauce

Hauptgänge: 3 zur Auswahl

- Ossobucco (Kalbshaxenscheiben aus dem Ofen)
- Schweinefilet in Parmesan- Eihülle
- Kalbfleischtäschchen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
- Lammkeule aus dem Ofen
- Involtini vom Kalb gefüllt mit Pecorino und Oliven
- Zanderfilet in Tomaten- Olivensauce
- Lachsfilet in Thymian- Buttersauce
- Frittierte Sardinen und Garnelen

3 Beilagen: zur Auswahl

- Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen
- Knoblauchkartoffeln
- Pilzrisotto
- Gemüserisotto
- Gebackene Kartoffelplätzchen
- Bandnudeln
- Safranreis

Gemüse

- Karottengemüse
- Blattspinat
- Brokkoli

Dessert: 4 zur Auswahl

- Tiramisu
- Espressocreme
- Obstsalat mit Maraschino
- Panna Cotta mit Fruchtsoße
- Cafeparfait
- Gelato di Lemone

Preis pro Person: 66,20 Euro

Spanisches Büffet:

- Tintenfischringe im Teigmantel
- Brot mit Olivenöl, Knoblauch und Tomaten
- Datteln im Speckmantel
- Gebackener Käse
- Champignons in Sherry
- Sardinen gebacken
- Panierte Tomaten
- Marinierte Paprikaschoten
- Bohnen-Thunfischsalat
- Gefüllte Zucchini
- Auberginenröllchen
- Serano mit Cantaloupe-Melone

Hauptgang: 2 zur Auswahl

- Kalbfleischsteaks la Mancha (mit Paprika, Oliven und Knoblauch)
- Lammhaxen aus dem Ofen „Kastillische Art“ mit Rosmarin und Thymian
- Schweinefilet im Schinkenmantel mit Perlzwiebelgemüse
- Kaninchen „Maurische Art“ mit Safran und Knoblauch
- Hähnchenbrustfilet mit Orange und Minze
- Knoblauchhähnchen mit Weißwein

Ofengemüse

Beilagen: 2 zur Auswahl

- Safranreis
- Nudeln
- Rosmarinkartoffeln

Dessert: 4 zur Auswahl

Crème Catalan

- Verschiedene Eisspezialitäten nach Absprache
- Frische Früchte
- Churros mit Schokoladensoße
- Orangenmousse
-
- **Preis pro Person: 62,80 Euro**

Classic Büffet:

Vorspeisen: 4 zur Auswahl

- Melone mit Schinken
- Forellenfilet mit Preisselbeerschaum
- Lachsforelle mit Sahnemeerrettich
- Geflügelcocktail mit Früchten
- Krabbenscocktail mit Champignons und Apfel
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Cumberland
- Tomate-Mozzarella

Salate: 5 zur Auswahl

- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Karottensalat mit Ananas
- Weißkrautsalat
- Paprikasalat
- Kartoffelsalat
- Bohnensalat
- Blattsalat

Hauptgänge: 3 zur Auswahl

- Schweinefilet in Basilikumrahm
- Hähnchenbrustfilet gefüllt
- Putengeschnetzeltes mit Waldpilzen
- Kalbgeschnetzeltes
- Rindermedaillons im Speckmantel
- Ente in Orangensauce
- Kalbsrückensteak vom Grill
- Lachsforelle auf der Haut gebraten mit Wurzelgemüse
- Zanderfilet auf Tomaten- Champignons

Beilagen: 3 zur Auswahl

- Spätzle
- Bandnudeln
- Kartoffelplätzchen
- Pommes Dauphine
- Kartoffelgratin
- Kräuterreis

- **Gemüse der Saison**

Dessert: 4 zur Auswahl

- Frischer Obstsalat mit Maraschino
- Rote Grütze mit Sahne
- Mousse au Chocolat
- Mango- Orangensalat mit Cointreau
- Parfait von zweierlei Schokolade
- Panna Cotta

Preis pro Person: 60,70 Euro

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht erlaubt.

Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem

Fine Dine.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Korkentgelt bzw. Tellergeld) berechnet.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.)

€ 4,00

Für mitgebrachte Kuchen und Kuchenplatten übernehmen wir keine Haftung!

Korkgeld pro geöffnete Flasche:

Wein 0,75 l € 20,00

Sekt 0,7 l € 25,00

Champagner 0,7 l € 50,00

Jack Daniel`s 0,7 l € 60,00

Spirituosen und sonstige Getränke nach Vereinbarung.

Menükarten

Wir gestalten auch gerne Ihre individuellen Menükarten und arbeiten persönliche Texte ein, Preis von € 6,00 / Stück.

Probeessen

Eine Probeverkostung eines möglichen Menüs für Ihre Feier bzw. ein Probeessen mehrerer Gang-Alternativen führen wir gerne für Sie durch. Allerdings sollte hierzu im Vorfeld bereits ein Beratungstermin stattgefunden haben, um die ersten Ideen zu Ihrer Feier ausgetauscht und Fragen geklärt zu haben. Die Bestandteile aus unseren Menüvorschlägen haben wir nicht täglich vor Ort, sodass ein solches Probeessen besprochen und geplant werden muss. Das Probeessen wird regulär berechnet, die dazugehörige Weinverkostung mehrerer möglicher Weine für Ihre Feier passend zur Speisefolge übernehmen wir.

Canapées zum Empfang

Kalte Canapées belegte Baguettescheiben

Camembert mit Traube 1,90 €

Parmaschinken mit Melone 3,20 €

Roastbeef mit Spargel 4,80 €

Rindertatar mit Oliven 4,90 €

Hausgebeizter Lachs 3,80 €

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 3,80 €

Räucheraal mit Dill 5,10 €

Lachstatar mit eigenem Kaviar 5,10 €

Riesengarnele mit Sweet Chilli 5,10 €

Shrimps mit Cocktailsoße 4,90 €

Warme Cocktailhappen

Babymaultasche mit Schmelze 3,20 €

Lachsfrikadelle auf Kartoffelstroh 4,90 €

Basilikum gebeizter Lachs auf Reibekuchen mit Senfsoße 5,50 €

Bamberger Hörnchen mit Forellenkaviar 4,30 €

Hausgemachtes Frühlingsröllchen mit Dip 4,00 €

Mit feinen Zutaten gefüllt, dünn gerollte Tortillas oder Crepes mit Spießchen **3,10 €**

- Räucherlachs mit Dill-Honigcreme
- Schwarzwälder Schinken mit Senfcreme
- Geräucherte Pute mit Kräuterfrischkäse
- Thunfisch, Oliven und Eiercreme

Minibrötchen **3,20 €**

Kleine Laugenbrötchen verschieden belegt

- Bavaria Blu mit blauen Trauben
- Tomate- Mozzarella
- Schwarzwälder Schinken
- Salami
- Putenbrust
- Brie

Halbe belegte Bäckerbrötchen **2,40 €**

Weizenbrötchen und Vollkornbrötchen halbiert und belegt

- Frischwurst
- Gekochter Schinken
- Gouda, Emmentaler
- Schwarzwälder Schinkenstreifen
- Putenbrust
- Salami

Spießchen **2,90 €**

- Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Emmentaler mit blauen Trauben
- Anti Pasti: Kräuterolive, getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini
- Minifrikadelle mit Kirschtomate und Gurke

Quiche **2,70 €**

Hausgemacht in Würfel 4x4 cm

- Mit Speckstreifen, Lauch, Käse
- Mit Spinat und Lachs
- Mit Pilzen und Zwiebeln

Menü 1

Tomatencremesuppe

Gemischter Braten

Schokoladencreme

31,00 € pro Person

Menü 2

Salatteller mit Kracherle

Schweinelendchen mit Champignonsosse

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

32,00 € pro Person

Menü 3

Maultäschlesuppe oder Leberknödelsuppe

Zwiebelrostbraten

Apfelstrudel mit Vanillesosse

37,00 € pro Person

Menü 4

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Rindsroulade

Obstsalat mit Vanilleeis

36,70 € pro Person

Menü 5

Gerauchtes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Kalbsbrust

Gemischtes Eis mit Sahne

33,00 € pro Person

Menü 6

Kartoffelsuppe mit Speck

Schweinshaxe mit Biersosse

Eisgugelhupf

31,50 € pro Person

Menü 7

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube

Kalbsfilet in Portwein-Thymiansosse

Zwetschgenröster mit Mandelmilcheis

46,00 € pro Person

Menü 8

Salatteller mit geschmortem Rinderbäckle

Hirschragout mit Semmelknödel und Rotkraut

Turm von Schokoladenblätter und Maronenmus

47,50 € pro Person

Menü 9

Gebratenes Zanderfilet auf Sauerkrautsosse

Rinderfilet in Lemberger gegart mit Rosmarinkartoffeln

Orangenterrine mit Marzipaneis

46,50 € pro Person

Menü 10

Marinierter Kalbstafelspitz mit Radischenvinaigrette
und Friseespitzen

Tomaten-Orangen Suppe mit Pestosahne

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Madairasoße
und Kräuter Gnocchi

Mohnparfait mit eingelegten Herzkirschen

Bourbon-Vanille-Schaum

Pro Person 45,90 €

Menü 11

Italienische Vorspeisenauswahl

Rahmsuppe von Senfgurken

mit Räucherlachsstreifen

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef
mit glacierten Schalotten und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Kokos Panna Cotta auf Erdbeerspiegel

Pro Person 53,50 €

Menü 12

Rucolasalat mit geriebenen Parmesankäse
und Pinienkernen

Champagner-Erbсенrahmsuppe

Entenbrust auf Yakitorisöße
Kartoffelkrusteln und Asiatischem Spitzkohlgemüse

Pralineneis mit Passionsfruchtspiegel
und Mango

Pro Person 49,90 €

Menü 13

Salat von roten Linsen
mit gebratenem Zanderfilet

Rahmsuppe von Frühlingslauch und Tomaten

Perlhuhnbrust im Kräutermantel

Gemüse Sahnudeln

Marsallasoße

Erdbeer - Orangensalat mit Champangersorbet
Pro Person 44,90 €

Menü 14

Sülze von Krustentieren
an Staudenselleriesalat

Kaviar Creme fraiche

Perlhuhnessenz mit Portwein
und Bündnerfleisch

Kalbsmedaillons unter der Pertersilienkruste
Risoleekartoffeln und getrüffeltem Rahmgemüse

Quarkstrudel mit Früchtechutney
und Honigrahmeis

Pro Person 62,50 €

Menü 15

Thunfisch Tatar mit Koriander Kaviar Creme fraiche und kleinem Salatbouquet

Rahmsuppe von Wildkräutern mit Nusscroutons

Tranche vom rosa gebratenen Rinderfilet auf Barolosoße
mit Kartoffel- Zucchini gratin und Gemüse

Mousse von dunkler Schokolade mit Cassis-Feigen

Pro Person 59,00 €

Menü 16

Teriyaki Thunfisch an kleinem Salat Wasabimajonaise

Rahmsuppe von Wildkräutern Nusscroutons

Ricottaravioli in Trüffelschaum und Jakobsmuschel

Gebratener Lammrücken unter der Kräuter-Senfkruste
Kartoffel Salbei Püree und Ratatouille

Beerenfrüchten in Champagnergelee mit Rieslingrahmeis

Pro Person 72,00 €

Italienisches Menü 17

Rucolasalat mit Parmesankäse & Kischtomaten Balsamico Dressing

Minestrone

Maispouardenbrust in der Kräuterkruste an Nudeln

Marsallasoße

Tiramisu mit MoccasöÙe

Pro Person 39,50 €

Italienisches Menü 18

Rucolasalat mit Parmesankäse und gebratenem Doradenfilet

Kürbisrahmsuppe mit Pinienkernen

Saltimbocca a la Romana mit Gnocchi und Kerbelgemüse

Panna Cotta auf Mangomark mit exotischen Früchten

Pro Person 55,00 €

Italienisches Menü 19

Mediterraner Vorspeisenteller

Meerwolffilet auf Kräuterrisotto Paprikaschaum

Pouardenbrust in SalbeisahnesöÙe Rosmarinkartoffeln & Ratatouille

Italienische Dessertvariation

Pro Person 59.50 €

Italienisches Menü 20

Italienischer Vorspeisenteller

Stubenkückenbrust auf Trüffelnudeln

Champagnersorbet mit Calvados

Kalbsrückenscheiben auf BarolosöÙe

Birnen Tarte

mit Cointreuparfait

Pro Person 73,00 €

Vegetarisch 1

Auberginenröllchen mit Schafskäse-Füllung
und Tomatensoße an Salatdekoration

Grünkernfrikadellen mit Schwarzwurzelgemüse

Erdbeer - Orangensalat mit Champangersorbet
pro Person 37.-€

Vegetarisch 2

Frühlingsrolle mit süß-scharfer Soße (Vegan)

**

Soja-Tofustrudel mit Curry-Sesamsoße

Soja-Panna Cotta auf Mangomark mit exotischen Früchten(Vegan)
pro Person 26.-€

Vegetarisch 3

Feines Gemüsesüppchen mit Maultaschen

Asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Duftreis (Vegan)

Himbeerparfait
mit Mangoragout
pro Person 30,50€

Vegetarisch 4

Cassoulet von kleinen Pilzen auf Gemüse Spaghettini (Vegan)

Auberginen in der Käse-Eihülle auf Tomatenspaghetti

Birnen Tarte
mit Cointreuparfait
pro Person 37.-€

Vegetarisch 5

Sellerie-Apfelsuppe mit gerösteten Fenchel (Vegan)

Reisnudeln mit Soja-Bolognese (Vegan)

Apfelstrudel mit Vanillesoße (Vegan)
pro Person 28.-€

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen wir nennen Ihnen dann den Preis.

Vorspeisen

Kalbstafelspitz in Tomatenvinaigrette

Carpaccio von Steinbutt und Hummer mit Limettenmarinade

Gebeizte Lachsforelle im Spinatcrepes

Gänsestopfleber – Apfelterrine mit Sauternesgelee

Hauchdünn geschnittenes Bündnerfleisch mit Walnußöl Grapefruitfilets, Rucola und Parmesan

Zwischengerichte

Trüffelnudeln mit gebratener Jacobsmuschel

Kartoffel – Flußkrebssstrudel mit Schnittlauchschaum

Gebratenes Rotbarbenfilet in Rotweibutter

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

Suppen

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen

Tomatenessenz mit Basilikumkrapfen

Kürbiscremesuppe mit Ziegenfrischkäse- Krapfen

Schaumsuppe von zweierlei Paprika mit Zander

Sorbets

Preiselbeersorbet

Passionsfruchtsorbet

Limettensorbet mit Wodka

Mangosorbet

Himbeersorbet

Hauptgerichte

Zweierlei Lammin Rosmarinsoße mit Zucchini-Tomatengemüse

Kalbsfilet in Steinpilzsoße mit Gemüsestrudel

Rinderfilet in Lemberger gegart mit Artischockengemüse

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kohlrabigemüse

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit Ratatouille

Barbarieentenbrust in Waldhonigsoße mit Gemüsekörbchen

Lammrücken in der Parmesankruste mit Zucchini-Tomatengemüse

Hirschrücken in Quitten – Rosmarinsoße mit Mandelbroccoli

Rehrückenfilet in PreiselbeersöÙe

Desserts

Quittenstrudel mit Holundersorbet

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Birnensorbet

Pafait von zweierlei Schokoladen mit Früchten

Geeistes Orangensüppchen mit Quarkmousse

Mousse von dreierlei Schokoladen mit exotischen Früchten

Portweifeige mit Mandelmilcheis

Das Mitbringen von Speisen und Getränken zu Veranstaltungen ist grundsätzlich nicht erlaubt.

Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem

Fine Dine.

In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten (Korkentgelt bzw. Tellergeld) berechnet.

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir pro Kuchengedeck (Pers.)

€ 4,00

Für mitgebrachte Kuchen und Kuchenplatten übernehmen wir keine Haftung!

Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr 50,00 € pro angefangene Stunde, pro Mitarbeiter.

Korkgeld pro geöffnete Flasche:

Wein 0,75l € 20,00

Sekt 0,7 l € 25,00

Champagner 0,7 l € 50,00

Jack Daniel`s 0,7l € 60,00

Spirituosen und sonstige Getränke nach Vereinbarung.

Die AGBs entnehmen Sie auf unserer Website