

Paket II - € 45,00 p.P.

Die folgenden Komponenten sind grundsätzlich enthalten

Brotauswahl, Butter & Kräuterbutter
Salatbuffet mit Blattsalaten der Saison dazu zweierlei Dressing,
Gurke & Tomate und drei angemachte Salate nach Wahl des Küchenchefs

Bitte wählen Sie Ihre vier Vorspeisen:

- Graved Lachs mit Senf-Dill Soße
- Tomato-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Gegrilltes und mariniertes mediterranes Gemüse
- Vitello Tonnato vom Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
- Honigmelone mit rohem italienischem Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten mit Sauce Remoulade
- Belugalinsen mit Kresse-Schmand und Papadum
- Bunter Gemüsereis mit Hühnchen und Curry
- Gefüllte Tomaten mit Gemüsesalat und Meerrettich
- Chorizo mit Silberzwiebeln und Oliven

Bitte wählen Sie Ihre Suppe:

- Hochzeitssuppe – Rinderbrühe mit Gemüsestreifen, Grießklößchen, Eierstich und Fleischklößchen
- Karotten-Ingwersuppe

Bitte wählen Sie Ihre drei Hauptgänge:

- Doraden Filets an Limonen-Kräutersoße
- Gebackenes Barschfilet an Pernod-Rahm
- Maispoulardenbrust in fruchtiger Curry-Kokos Soße
- Schweinefilet in Pilz-Rahm mit frischen Kräutern
- Saltimbocca (*Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei an kräftiger Jus*)
- Roastbeef am Stück gegart mit Rotweinschalotten
- Wok-Gemüse mit Chilisoße und Duftreis
- Vegetarische Maultaschen mit frischem Marktgemüse

Bitte wählen Sie Ihre zwei Beilagen:

- Penne
- Kartoffelspalten mit Aromen aus dem Ofen
- Macairekartoffeln
- Gemüsereis
- Knöpfle
- Serviettenknödel

Bitte wählen Sie Ihre zwei Gemüsebeilagen:

- Blumenkohl
- Kohlrabi Gemüse
- Buntes Gartengemüse
- Zucchini-Tomatengemüse
- Paprika-Fenchel Gemüse
- Vanille-Möhrrchen

Bitte wählen Sie Ihre zwei Desserts:

- Fruchtige Mango-Mousse
- Vanillequark-Creme mit Heidelbeeren
- Rote Beeren mit weißem Schokoladenmousse
- Süße Polenta mit leichter Zitrusnote und Himbeermark