

## **Suppen: (in Terrinen am Tisch serviert)**

Hochzeitssuppe / Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage  
Hühnerkraftbrühe mit Einlage  
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum  
Passiertes Kartoffelsüppchen mit Croutons  
Legierte Lauchcreme mit Räucherlachsstreifen  
Spargelcremesuppe mit Mandelsahne(Saison)  
Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen(Saison)  
Kürbiscremesuppe mit Steirischen Kürbiskernöl(Saison)

## **Vorspeisen als Buffet oder beim Menü als Vorspeisenteller serviert**

Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce  
Räucherlachs auf warmen Reibplätzchen  
Matjesröllchen "Lord Nelson" mit Preiselbeersahne gefüllt  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Shrimps- Cocktail mit Früchten  
Roastbeef „Rosa gebraten“ auf Waldorfsalat  
Geflügelcocktail „Florida“ im Ananasschiffchen  
Melonenschiffchen mit geräucherten Landschinken  
Anti Pasti – hausgemachte italienische Vorspeisen  
(Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons)  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum  
Pflaumen, Datteln oder Feigen im Speckmantel  
Vitello Tonnata, Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern  
jeweils mit einem gemischten Korb von Minibrötchen und Baguette, Butter, Zwiebelschmalz und  
Kräuterbutter oder Zwiebelbutter  
**Beim Menü richten wir alternativ gerne nicht nur eine, sondern bis zu drei Komponenten aus der aufgelisteten Auswahl an.**

## **Warme Vorspeisen, die auch als Zwischengang geeignet sind:**

Königin Pastete mit feinem Kalbsragout gefüllt  
Gebratene Austernpilze an Blattsalaten  
Rotzungenschleifen an Hummerschaum mit Blattspinat

## **Fischfilets auch als Zwischengang geeignet)**

### **Zander, Viktoriabarsch, Steinbeißer, Lachs, Tilapia, Rotbarsch, Dorade**

jeweils entweder mit Gemüsestreifen, Blattspinat, Ratatouille oder Wirsinggemüse,  
Dillsauce, Senfsauce, Hummersauce, Rieslingsauce, Safransauce  
Scampispieße in Knoblauchbutter, Gambas mit Spaghetti und Knoblauch

## **Vegetarische Hauptgerichte**

Gemüselasagne mit Fetakäse  
Kartoffel-Gemüseauflauf, Brokkoli-Kartoffelgratin  
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt  
Blumenkohl-Käsemedaillons  
Gemüsefrikadellen, Bandnudeln mit Edelpilzen in Kräutersahnesauce

## **Hauptgerichte im Rahmen einer Menüfolge oder für Büffets geeignet**

Poulardenbrustfilet „Asia“ mit knackigem Gemüse wie Kaiserschoten, Paprika, Möhren und Mungosprossen in milder Chillisauce

Poulardenbrüstchen mit Frischkäse und Spinat gefüllt an einer Gorgonzolasauce

Poulardenbrüstchen „Bombay“ mit Früchten in Currysauce

Hähnchenbrustfilet in Calvadosrahmsauce mit Apfelspalten

Hähnchenbrustfilet in Kräutersahnesauce

Hähnchenschnitzel mit Pfirsich, Ananas und Käse überbacken

Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit bunten Gemüsestreifen oder mit Champignons in Rotweinsauce

Kalbsbraten mit Steinpilzen in Sahnesauce

Pfefferrahmbraten(vom Schwein)

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce

Tafelspitz in Meerrettich oder Schnittlauchsauce

Krustenbraten (Schweineschinken) in der Schwarte

Rinderzunge in Madeirasauce

Schweinebraten (Nacken und Lummer) in Rahmsauce

Schweinelachsschnitzel „Wiener Art“

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Champignons in Käsesahnesauce

Filetspitzen vom Rind-und Schwein in Pfifferlingrahmsauce

Im ganzen gebratenes Schweinefilet, Medaillons vom Schweinefilet,

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

mit frisch gebratenen Champignons und Sc.Bearnaise

### **oder folgenden Saucen**

Champignonrahmsauce, Pfeffersauce, Cognacrahmsauce, Calvadosrahmsauce,

Kräutersauce, Käsesahnesauce, Pfifferlingrahmsauce, Kirsch-Pfeffersauce oder Rahmsauce

Pikantes Edulgulasch vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen

Geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen und Rotweinbirne

Roastbeef *zart rosa* im Ganzen gebraten

Zarte Gänsebrust an einer Sherry-Orangensauce

Gespickter Hasenrücken in Wacholderrahmsauce

## **Beilagen**

Butterkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten, Reis, frische Bandnudeln, Röstitaler, Maccaire-Kartoffeln, Knödel, Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelpüree, Pommes Frites, Wedges, Bratkartoffeln, Risollé-Kartoffeln, Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelkrapfen

## **Erlesenes Marktgemüse mit Sc.Hollandaise**

Blumenkohl „polnische Art“, Brokkoli mit Mandelbutter, Zuckererbsen, Möhrchen, Kaiserschoten,

Speckböhnchen, Bohnen im Speckmantel, Schwarzwurzeln, Apfelrotkohl, Wirsinggemüse, Kohlrabi

Frischer Stangenspargel, frische Pfifferlinge (Saison)

### **Hausgemachte Salate(angemacht)**

Gurkensalat, Bohnensalat, Möhrensalat, Maissalat, Tomatensalat, Waldorfsalat, Krautsalat

### **Rohkostsalate**

verschiedene Blattsalate, wie Eisberg, Ruccola, Lollo Rosso, Feldsalat, Chinakohl,

Tomaten, Paprika, Staudensellerie, Möhren, Zucchini, Mais und Kidneybohnen

### **Hausgemachte Dressings**

Joghurt, Cocktail, French, Kräuter-Knoblauch, Himbeervinaigrette, Kräutervinaigrette

## **Dessert:**

am beliebtesten: **Dessertbuffet**

verschiedene Eisplatten mit üppiger Fruchtgarnitur, Eisbomben, Cremespeisen, Mousse und Obstsalat

### **Sorten:**

Herrencreme, Welfenspeise, Akrobatencreme, Creme Tiramisu, Schokoladencreme, Rotweincreme, Zitronencreme, Bayrisch Creme, Caramelcreme, Creme Brüllé

Schokoladenmousse, Blutorangenmousse, weißes Schokoladenmousse, Pana Cotta Stratciatellamousse, Joghurt-Limettenmousse, Erdbeer-Rhabarbermousse, Hausgemachtes Tiramisu, Sahnequark, Himbeer-Joghurtcreme, Pfirsich-Maracujacreme

## **Kinder:**

Bei einem Menü oder Buffet essen unsere kleinen Gäste gerne bei den Eltern mit.

Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind unsere Gäste, Kinder von 7 bis einschließlich 12 Jahre erhalten einen Kinderfestpreis.

Falls vom Gastgeber aufgrund einer höheren Kinderanzahl ein Kindertisch eingerichtet wird, servieren wir den Kindern gerne ein spezielles Kinderessen wie z.B.

Spaghetti mit Tomatensauce, Bratwurst, Hähnchennuggets, Hähnchen- oder Schweineschnitzel, Fischstäbchen, jeweils mit Gemüse oder Salat, Pommes, Kroketten oder Nudeln.

## **Beispiele für Kalt-warme Buffets**

**Sie können sich Ihr Menü oder Buffet selbst zusammenstellen; dies sind lediglich Anregungen.**

### **Beispiel A**

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Bunte Salate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Poulardenbrüstchen „Bombay“ mit Früchten in Currysauce

Rinderschmorbraten „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen

Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons in Käserahmsauce

Köstliches Marktgemüse mit Sc.Hollandaise (fünf Sorten zur Wahl)

Butterkartoffeln, Reis, Kroketten

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Rumkirschen, Herrencreme, Schokoladencreme

**Preis pro Person ca. 26,80 €**

### **Beispiel B**

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Hausgemachte Salate mit zwei verschiedenen Dressings

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Melone mit Landschinken,

Baguette, Butter, Knoblauchdip

\*\*\*

Zarter Rinderschmorbraten mit Champignons in Rotweinsauce, Apfelrotkohl

Poulardenbrüstchen in Kräutersauce

im ganzen gebratenes Schweinefilet an Pfefferrahmsauce

Köstliches Marktgemüse der Saison mit Sc.Hollandaise (fünf Sorten zur Wahl)

Butterkartoffeln, Bandnudeln, Röstitaler

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Quarkspeise „Maracuja Traum“, Schokoladen-Mousse

**Preis pro Person ca. 28,50 €**

### Beispiel C

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Hausgemachte Salate mit zwei verschiedenen Dressings  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Melone mit Landschinken,  
Geflügelspieße mit Curry Dip, Baguette und Butter

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet mit Ruccola, Tomaten und Mozzarella überbacken,  
Medaillons vom Schweinefilet auf Pfifferlingrahmsauce,  
Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat in Gorgonzolasauce  
Köstliches Marktgemüse der Saison mit Sc.Hollandaise (fünf Sorten zur Wahl)  
Kartoffelgratin, Grüne Bandnudeln, Kartoffelbällchen

\*\*\*

Dessertauswahl vom Buffet

**Preis pro Person ca. 29,50 €**

### Beispiel D

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Roastbeef mit Remouladensauce, Hausgebeizter Graved Lachs an Dill-Senfsauce,  
eingelegter Sherryhering mit Kräuterzwiebeln, Gegrillte Champignons, Tomate Mozzarella  
Hausgemachte Salate mit zwei verschiedenen Dressings  
Baguette und Butter

\*\*\*

Hähnchenfilet „Asia“ mit mit knackigem Gemüse, Sprossen und Cashewkernen  
Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl  
Medaillons vom Schweinefilet in Kirsch-Pfeffersauce  
Gebratenes Tilapiafilet mit Shrimps in Rieslingsauce  
Köstliches Marktgemüse der Saison mit Sc.Hollandaise (fünf Sorten zur Wahl)  
Gemischter Mississippireis, Herzogin-Kartoffeln, Butterkartoffeln

\*\*\*

Dessertauswahl vom Buffet

**Preis pro Person ca. 31,50 €**

### Beispiel E

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Anti Pasti, *hausgemachte ital. Vorspeisen*, geräuchertes Forellenfilet,  
Skandinavischer Räucherlachs auf warmen Reibeplätzchen, Roastbeef mit Remouladensauce,  
Hausgemachte Salate mit zwei verschiedenen Dressings  
Baguette und Butter

\*\*\*

Schweinefilet mit frischen Champignons und Sc.Bernaise  
Rinderrouladen mit Apfelrotkohl  
Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Gemüse in Zitronen-Basilikumsauce  
Vegetarische Gemüselasagne mit Gorgonzolasauce  
Variation von frischem Marktgemüse mit Sa.Hollandaise  
Petersilienkartoffeln, Butterreis, Kartoffelkroketten

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffet

**Preis pro Person ca. 32,90 €**

### Beispiel F

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Anti Pasti, hausgemachte ital. Vorspeisen, geräuchertes Forellenfilet,  
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum, Melone mit Landschinken,  
Vitello Tonato-*Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern*  
Hausgemachte Salate mit zwei verschiedenen Dressings  
Baguette und Butter

\*\*\*

Poulardenbrüstchen im Cornflakesmantel an Amarettoschaumsauce  
Gebratene Entenbrust an Sherry-Orangensauce, kleine Kartoffelklöße  
Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Austernpilzen in Kräuterrahmsauce  
Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen in Johannisbeersauce, Apfelrotkohl  
Variation von frischem Marktgemüse mit Sa.Hollandaise  
Weiße Bandnudeln, Kartoffelbällchen, Butterkartoffeln

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffer

**Preis pro Person ca. 35,50 €**

### Beispiel G

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Fischvariation „Captain Cook“ frischer Lachs im Ganzen gedünstet, hausgebeizter Graved Lachs,  
Räucherlachs auf Reibeplätzchen, eingelegter Sherryhering mit Kräuterzwiebeln,  
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Krabbencocktail im Ananas-Schiffchen  
Anti Pasti- hausgemachte italienische Vorspeisen, Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum  
Gemischter Korb mit Minibrötchen, Baguette und Butter  
Hausgemachte Salate der Saison mit Dressings Ihrer Wahl

\*\*\*

Hausgemachte Rinderrouladen  
Poulardenbrüstchen an Gorgonzolasauce  
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Cognacrahmsauce  
Zanderfilet auf Wirsinggemüse  
Frisches Marktgemüse mit Sc.Hollandaise (fünf Sorten zur Wahl)  
Auswahl an Kartoffelbeilagen, frische Bandnudeln, Reis

\*\*\*

Dessert vom Buffet – lassen Sie sich überraschen

**Preis pro Person ca. 36,90 €**

### Beispiel H (Spargel-Saison)

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne *oder* Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

Bunte Salatauswahl der Saison mit zwei Dressings zur Wahl,  
Roastbeef mit Remouladensauce, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Geflügelspieße mit Obst

\*\*\*

Frischer Stangenspargel vom Hof Wenner mit Sc.Hollandaise und zerlassener Butter,  
dazu reichen wir Kräuterrührei und feine Schinkenauswahl,  
Kleine Schweineschnitzel mit frischen Champignons und Sc.Bernaise,  
Gebratenes Tilapiafilet an Zitronen-Dillsauce,  
Zarter Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Bohnen im Speckmantel  
Petersilien-Kartoffeln, Kartoffelplätzchen, Kroketten

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffer

**Preis pro Person ca. 32,90 €** (Preis variiert bezüglich Spargelanfangs-und Endzeit)

### **Beispiel I (Spargel-Saison)**

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne *oder* Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage (am Tisch serviert)

\*\*\*

vom Buffet: Vitello Tonnata (*Kalbsfleischscheiben mit kapern und Thunfischsauce*)

Garnelenspieß mit Aioli, Anti Pasti-*hausgemachte ital. Vorspeisen*, Spargelsalat,

Schinkenröllchen mit frischem Spargel, Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings zur Wahl

ofenfrisches Baguette, Auswahl an Minibrötchen, Butter

\*\*\*

Frischer Stangenspargel vom Hof Wenner mit Sc.Hollandaise und zerlassener Butter

dazu reichen wir Kräuterrührei und feine Schinkenauswahl

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Kräutersaitlingen und Sc.Bernaise

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit exotischen Südfrüchten und feiner Currysauce

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce

Butterkartoffeln, gemischter Mississippi Reis, Herzogin-Kartoffeln

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffet

**Preis pro Person ca. 35,90 € (Preis variiert bezüglich Spargelanfangs-und Endzeit)**

### **Beispiele für Menü-Buffer-Kombination**

*bei folgenden Beispielen gehen wir bei der Kalkulation von Vorspeisenteller aus.  
(die Vorspeisen können auch als Platten am Tisch serviert werden)*

#### **Beispiel J**

Vorspeisenteller: Melone mit Landschinken umlegt mit bunten Salaten der Saison in verschiedenen Dressings, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage „Hochzeitssuppe“

\*\*\*

vom Buffet:

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit exotischen Südfrüchten und feiner Currysauce

Zarter Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Bohnen im Speckmantel

Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons in Käserahmsauce

Mediterraner Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken

Marktfresches Gemüse mit Sa.Hollandaise, Butterkartoffeln, Kroketten, Mississippi Reis

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffet: *Lassen Sie sich überraschen!*

**Preis pro Person ca. 28,50 €**

#### **Beispiel K**

Vorspeisenteller: Skandinavischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne umlegt mit bunten Salaten der Saison in verschiedenen Dressings, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage „Hochzeitssuppe“

\*\*\*

vom Buffet:

Poulardenbrust mit Ruccola, Tomaten und Mozzarella überbacken

Schweinefilet im Ganzen gebraten in Rahmsauce von frischen Champignons

Gebratenes Zanderfilet mit Gemüsestreifen in Rieslingsauce

Bunte Gemüseauswahl mit Sc.Hollandaise, Petersilien-Kartoffeln, Röstitaler, Bandnudeln

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffet: *Lassen Sie sich überraschen!*

**Preis pro Person ca. 30,50 €**

### Beispiel L

Vorspeisenteller: Melone mit Landschinken, Roastbeef mit Remouladensauce, Tomate Mozzarella umlegt mit bunten Salaten der Saison in verschiedenen Dressings, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage „Hochzeitssuppe“

\*\*\*

Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Poulardenbrüstchen mit Frischkäse gefüllt an Kräutersauce

Lachsfilet auf ZucchiniGemüse in Limetten-Basilikumsauce

Medaillons vom jungen Landschwein mit Pfifferlingrahmsauce

Bunte Gemüseauswahl mit Sc.Hollandaise,

Petersilien-Kartoffeln, Kroketten, Bandnudeln

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffer: Lassen Sie sich überraschen!

**Preis pro Person ca. 33,00 €**

### Beispiel M

Vorspeisenteller: Anti Pasti-*hausgemachte ital. Vorspeisen*, Tomate Mozzarella umlegt mit bunten Salaten der Saison in verschiedenen Dressings, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage „Hochzeitssuppe“

\*\*\*

Argentinisches Roastbeef *im Ganzen gebraten, dünn aufgeschnitten mit Sc.Bernaise*

Kalbsbraten in Steinpilzsauce

Zanderfilet auf buntem Safrangemüse

Poulardenbrüstchen „Florenz“ mit Spinat und Frischkäse gefüllt an Gorgonzolasauce

Bunte Gemüseauswahl mit Sc.Hollandaise,

Rosmarinkartoffeln, Bandnudeln, Kartoffelplätzchen, Kroketten

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffer: Lassen Sie sich überraschen!

**Preis pro Person ca. 36,50 €**

### Beispiel N (Spargel-Saison)

Vorspeisenteller: Honigmelone mit Parmaschinken, Shrimpscocktail mit Spargel umlegt mit bunten Salaten der Saison in verschiedenen Dressings, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne *oder* Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage „Hochzeitssuppe“

\*\*\*

Frischer Stangenspargel vom Hof Wenner mit Sc.Hollandaise und zerlassener Butter

dazu reichen wir Kräuterrührei und feine Schinkenauswahl

Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons in Käserahmsauce

Gebratenes Tilapiafilet an Zitronen-Dillsauce,

Bunte Gemüseauswahl mit Sc.Hollandaise,

Petersilienkartoffeln, Kartoffelbällchen, Mississippi Reis

\*\*\*

Süße Sachen vom Dessert-Buffer: Lassen Sie sich überraschen!

**Preis pro Person ca. 32,90 € (Preis variiert bezüglich Spargelanfangs-und Endzeit)**

**Mitternachtsbuffet** (ca. 00.15 bis 00.30 Uhr) Kinder bis einschließlich 12 Jahre frei  
Das Mitternachtsbuffet basiert auf ofenfrische Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterbutter, Zwiebelbutter, Griebenschmalz, sowie Filterkaffee und Tee. Folgende Speisen können dazu kombiniert werden:

- |                                   |                                           |
|-----------------------------------|-------------------------------------------|
| - Internationale Käseplatte       | - feine Schinkenauswahl                   |
| - Kleine hausgemachte Frikadellen | - pikantes Zwiebelmett                    |
| - Anti Pasti                      | Suppe, z.B. Gulaschsuppe, Käse-Lauchsuppe |
| - Melone mit Schinken             | - gefüllte Eier                           |
| - Schinkenröllchen mit Spargel    | - hausgebeizter Graved Lachs              |
| - Milder Räucherlachs             | - eingelegter Sherry-Hering               |
| - Geräuchertes Forellenfilet      | - Garnelenspieße mit Aioli                |
| - Currywurst                      | - Kartoffelsalat hausgemacht              |

Sie können sich Ihr Mitternachtsbuffet selbst zusammenstellen, hier sind einige Möglichkeiten:

Kaffee, Tee, Brötchen, Baguette, Butter, Kräuterbutter, Zwiebelbutter, Griebenschmalz und...  
Preis pro

Person

|                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| ... internationale Käseplatte und pikantes Zwiebelmett                                                               | 7,90 €  |
| ... internationale Käseplatte und Currywurst                                                                         | 8,80 €  |
| ... internationale Käseplatte, pikantes Zwiebelmett und kleine Frikadellen                                           | 8,80 €  |
| ... internationale Käseplatte, pikantes Zwiebelmett, milder Räucherlachs                                             | 9,30 €  |
| ... internationale Käseplatte, milder Räucherlachs, Currywurst                                                       | 9,90 €  |
| ... internationale Käseplatte, Melone mit Schinken, gefüllte Eier                                                    | 9,90 €  |
| ... internationale Käseplatte, eingelegter Sherry-Hering, milder Räucherlachs                                        | 10,20 € |
| ... Anti Pasti, Garnelenspieße mit Aioli, milder Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet                            | 11,90 € |
| ... internationale Käseplatte, Currywurst, Gulaschsuppe                                                              | 12,50 € |
| ... internationale Käseplatte, feine Schinkenauswahl, Schinkenröllchen, pikantes Zwiebelmett, gefüllte Eier          | 12,90 € |
| ... internationale Käseplatte, eingelegter Sherry-Hering, milder Räucherlachs geräuchertes Forellenfilet, Currywurst | 13,50 € |

## Beispiele für Menü am Tisch auf Platten serviert

### Beispiel M

Kräftige Rindfleischsuppe mit Einlage „Hochzeitssuppe“

\*\*\*

Hausgemachte Rinderrouladen mit Apfelrotkohl

Schweinefilet im Ganzen gebraten in Rahmsauce von frischen Champignons

Bunte Gemüseauswahl mit Sc.Hollandaise, Butterkartoffeln, Röstitaler

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen, Herrencreme

**Preis pro Person ca. 29,50 €**