

Dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserem umfangreichen Angebot, um Ihnen Appetit auf mehr zu machen. Bitte wenden Sie sich an uns, um ausführliche Informationen zu erhalten.

Geflügel Menüs/Büffets

01 / GM

Brokkolicremesuppe mit Croûtons

Zartes Putenschnitzel „Zigeuner Art“ mit Reis

Joghurtterrine mit Sahne

03 / GM

Minestrone mit Gartenkräutern

Puten Scaloppe auf Tomatencreme an Basilikumtagliatelle

Panna Cotta an einem fruchtigen Soßenspiegel

07 / GM

Blumenkohlcremesuppe mit Würfeln von gekochtem Schinken

Putenmedaillons mit asiatischem Gemüse aus dem Wok an Sojarahmsoße, dazu Basmatireis

Vanilleterrine auf Kirschragout mit gerösteten Mandelblättern

09 / GM

Kresseschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen

Poulardenbrust mit Kräutern gebraten, gratinierte Kartoffeln und Gemüse aus der Markthalle

Amarettomousse mit Orangen-Kiwi-Salat

11 / GM - African Dream

„Savannenpower“ Straußencremesuppe

„Mombasa Kuku“ Poulardenbrust in Kokos paniert, auf Koriandersoße, mit Linsenreis und Katchumbari (Tomaten-Avocado-Salat)

„Kilimanjaro“ Papayafächer mit Amarula-Creme

13 / GM – Gala 4 Gänge

Feldsalat mit gehobeltem Parmesan und gebratene Lammfilettranchen

Zitronengrassuppe mit Dillsahnehäubchen

Französische Ente à l'orange an Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel

Gebackene Feigen auf Früchtecoulis

Schwein Menüs/Büffets

05 / SM

Kraftbrühe „Celestine“

Schweinerückensteak mit Jägersoße, dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

Schokoladenpudding mit Löffelbisquit und Sahne

06 / SM

Zucchinicremesuppe mit Kracker

Ofenfrischer Schweinebraten an Altbiersoße mit Bubenspitzle und Gemüse der Saison

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

08 / SM

Kraftbrühe mit Backerbsen und gartenfrischen Kräutern

Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

Bayerisch Creme mit Wildpreiselbeeren

11 / SM

Tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüsefäden

Schweinemedallions in getrüffelnder Waldpilzrahmsauce,
dazu Schupfnudeln und Gemüse vom Markt

Himbeergrütze mit Vanillesoße

12 / SM

Linsenrahmsuppe mit Himbeeressig

Lendchenteller vom Schweinefilet auf Champignons à la Crème,
mit hausgemachten Spätzle und marktfrischen Blattsalaten

Joghurtterrine mit heißen Waldbeeren

13 / SM

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischen Nocken

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste an Sherryrahmsauce,
dazu Gemüse der Saison und sautierte Kartoffelecken

Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade auf einer Soßentriologie

14 / SM – 4 Gänge

Duett von Parmaschinken und Meloneninvoltini
sowie Tomaten-Mozzarella Spidini mit Basilikumpesto

Broccolisamtssuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Piccata von Schweinemedallion auf Butterspaghetti an Mailänder Tomatensauce

Mascarpone Limettencreme

Rind Menüs/Büffets

02 / RM

Schwarzwälder Räucherschinken mit Honigmelone und Limonen–Ingwer–Creme

Schwäbischer Sauerbraten eingelegt nach einem alten Hausrezept,
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

Windbeutel gefüllt mit Schokoladensahne

03 / RM

Stuttgarter Maultaschensuppe mit Gartenkräutern

Rinderfilettranchen in Barolosöße mit gratiniertem Staudensellerie, Grilltomate
und Herzoginkartoffeln

Apfelküchle mit Himbeercreme

05 / RM

Räucherforellenmousse im Törtchen an einem Bouquet von
Blattsalaten mit Champagner-Himbeerdressing

Gegrillte Medaillons von Rind und Schwein unter einer Kräuterkruste auf Sherryrahmsöße
an einem Duett von Brokkoli und Blumenkohl, hausgemachte Spätzle

Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne

06 / RM

Avocadofächer mit Shrimps, mariniert in Joghurt-Koriander-Dressing

Medaillons vom Rinderfilet auf kräftiger Portweinsoße mit Ratatouille und Polentaküchle

Kokosmousse mit Mandelkrokant

07 / RM – 9 Gänge

Lachs-Spargel Symphonie „Zar Nikolai“ - zart marinierter norwegischer Räucherlachs
mit Crème Fraîche und grünen Spargelspitzen

Steinpilzrahmsuppe mit Walnussklößchen

Frische knackige Blattsalate mit Cäsar Dressing, Rohschinkenwürfeln und Croûtons

Safranrisotto garniert mit Knoblauchgarnelen

Waldbeerensorbet

Rinderfilet „Wellington“ mit Pilzfarce im Blätterteigmantel an Portweinsoße,
dazu Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln

Französische Schnitt- und Edelpilzkäseauswahl vom Brett, mit frischen Früchten der Saison,
Baguette und Butter

Mangowürfel mit dunklem Alpenmilch Schokoladenmousse und Vanillespäne

Petit Four und Praline

Kalb Menüs/Büffets

01 / KM

Anti Pasti von Zucchini, Aubergine, Paprika und Olive, dazu hausgemachtes Gewürzbrot

„Osso Bucco“ – geschmorte Kalbshaxenscheiben in pikanter Tomatengemüesoße, Farfalle

Panna Cotta an Fruchtmark

02 / KM

Karottenschaumsuppe mit Forellenfiletstückchen und gerösteten Pinienkernen

Kalbsschnitzel mit Grappasahnesoße auf Basilikumnudeln dazu Mandelbrokkoli

Pfirsichfächer mit Weißweinsabayone

04 / KM

Käsecremesuppe mit Kartoffelstroh

Kalbsinvoltini im Parmaschinkenmantel auf Proseccosahnesoße dazu Kirschtomaten-Risotto

Südtalienischer Obstsalat mit Marsala

05 / KM

Lachsrahmsuppe mit frischen Kräutern

Kalbsrückensteak mit Avocadomousse und Sauce Hollandaise überbacken,
an einer bunten Gemüse garnitur, dazu mediterran gebratene Kartoffelecken

Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs

06 / KM

Cantalupe Melone mit Parmaschinkensegel

Medaillons vom Kalbsfilet an Pfifferlingrahmssoße mit Zucchini-Paprikagemüse
und Kartoffeltaler

Espressomousse mit Schokoladenssoße

07 / KM

Bouquet vom Blattsalat, garniert mit lauwarmen Hummertranchen
und mariniertem grünen Spargel

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange

Champagnersorbet mit Blaubeeren und Minze

Medaillons vom Kalbsfilet auf Morchelrahm,
dazu Butterschupfnudeln und tourniertes Gemüse

Schlosserbuben unter Zimtzuckerschnee mit Pistazien-Vanillesoße

Auswahl von französischen und italienischen Rohmilchkäsesorten,
garniert mit Trauben und Birnenspalten, dazu Baguette und Butter

Fisch Menüs/Büffets

01 / FM

Frischer Gemüsesalat mit Schafskäse

Rucola-Gnoccis in Proseccosahnesoße mit gebratenen Rotbarschwürfeln

Englisches Apfelmus

02 / FM

Curryschaumsüppchen mit Früchten

Rotbarbenfilet im Reisteigblatt auf asiatischem Gemüse wie Bambussprossen, Sojakeimlingen, Pilzen und Zwiebeln, dazu Bandnudeln und Austernsoße

Gebackene Ananasecken im Kokosmantel

03 / FM

Antipasti von gegrilltem marinierten Gemüse

Lachs-Medaillon „Käppele“ auf Rahmspinat mit Dillsahnesoße und Basmati-Wildreis

Crème Brulée

04 / FM

Knackige Blattsalatauswahl mit Champagner-Joghurt-Dressing und Orangenfilets

Zopf vom Lachs und Seezungenfilet auf getrüffelter Safranschaumssoße mit Butterreis

Amarettomousse im Kelch mit Löffelbisquit

05 / FM

Rote Paprikaschaumsuppe mit Ingwer verfeinert

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Schalottengemüse und Schwenkkartoffeln

Grießflammerie mit Kirschragout

06 / FM

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsegebäck

Souffliertes Lachsfilet mit Nollyprat-Schaumssoße, Brokkoliröschen und in Butter sautierte Kartoffeln

Cappuccinocreame

07 / FM

Geflügelcocktail „Florida“ im Salatnest

Pochiertes Viktoriabarschfilet mit Kräuterbutter an Petersilienkartoffeln und Brokkoliröschen

Zitronenschaum mit Sahne und Limettenzeste

Vegetarisch Menüs/Büffets

01 / VM

Champignoncremesuppe

Quiche von Gemüse

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

02 / VM

Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

Gemüsemaultaschen auf Kräuterchampignons à la Crème,
dazu eine Florentiner Tomate und Kartoffelrösti

Ananasecken im Kokosmantel gebacken

06 / VM

Möhrensalat auf Apfelscheiben mit Zitronen-Orangen-Dressing

Gemüsemaultaschen „Käppele“ auf Blattspinat

Obstsalat von frischen Früchten

07 / VM

Samtsuppe von Steinchampignons

Ratatouille mit Mozzarella überbacken, dazu Butterreis

Obstspieße im Schokoladenmantel

09 / VM

Warmes Pilztörtchen unter der Käsehaube

Duett von Kartoffelgnocchi weiß – grün mit Gorgonzolasoße

Gemischte Platte von filetierten Früchten

12 / VM

Gemüsesamtsuppe

Steinpilzravioli auf Blattspinat mit Nüssen

Lockerer Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs

13 / VM

Mousse von frischen Tomaten an Basilikum Crème Fraîche

Gelbe Paprikarahmsuppe

Trilogie von bunten Nudeln auf Gorgonzolasoße

Reis Trautmannsdorf