

Menüvorschläge für Feste ab 20 Personen

Suchen Sie Ihr Menü aus und machen Sie mit uns ein Termin, damit wir Sie optimal beraten können Tel. 06331 - 55 45 10

Aperitif zur Begrüßung

Riesling Sekt, Prosecco

Prosecco mit Johannisbeere, Sansibar Bellini

Himbeer Prosecco mit Frucht 3,80

Hugo, SPRIZZ, Erdbeer Prosecco, Hedwig 4,90

Kleinigkeit zum Sekt

Mini Bläterteigrollen,

Frischkäsekräcker Lachs Häppchen,

Bruschetta, Elsässer Flute gratiniert

Gourmetlöffel 0,80 - 1,20

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe 4,70

Samtsuppe vom Babykopfsalat 4,70

Süßkartoffelsuppe 4,70

Kürbissuppe mit Basilikumöl 4,70

Feldsalat Cremesuppe 4,70

Radiesle Schaumsuppe 4,70

Spargelcremesuppe mit Spargelstücke 4,90

Schaumsuppe von der Roten Beete 4,70

Forellencremesuppe mit Zucchinihops 4,90

Lauchcremesuppe mit Croutons 4,70

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln 4,70

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen 4,90

Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlinge 4,90

Champignoncremesuppe mit Kräutersahne 4,70

Hummercremesuppe 5,90

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken 4,80

Brennesselschaumsuppe 4,70

Vorspeisen

<i>Gegrillte Peperoni an warmer Knobcremesauce</i>	4,90
<i>Bruschetta mit Tomaten und Basilikum</i>	5,90
<i>Flammkuchen Bruschetta</i>	5,90
<i>Gegrillte Auberginen, Champignons und Zucchini mit Aioli</i>	6,80
<i>Frische Calamariringe in Chillie-Knoböl gegrillt</i>	8,90
<i>Gefüllte Champignons mit Schinken-Kräutercreme in Nussbutter</i>	7,90
<i>Gebackene Champignons an verschiedenen Dips</i>	7,90
<i>Lachscarpaccio in Limettenöl mariniert mit Rucola u. Parmesan</i>	7,80
<i>Räucherlachs an knusprigen Röstitalern mit Dill-Senfauce</i>	7,80
<i>Folienkartoffel mit Rucolacreme mit Lachs oder Flußkrebse</i>	7,80
<i>Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig an Feldsalat</i>	7,90
<i>Überbackener Schafskäse mit Zwiebeln und Peperoni</i>	7,90
<i>Knusper Schaf im Sesam-Leinsamenmantel mit Preiselbeeren</i>	7,90
<i>Vitello Tonato Kalbfleischcarpaccio mit Thunfischcreme</i>	8,50
<i>Gegrillte Scampispiße an Asia, Erdnuss oder Aiolisauce</i>	7,90
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich</i>	7,90
<i>Süsskartoffel Pommes mit Dip</i>	4,90
<i>Baby Kastanienwürste auf caramelisiertem Speck-Sahnekraut</i>	7,90
<i>Baby Hoorische mit Specksauce</i>	4,80
<i>Mini Saumagen auf Speck-Sahnekraut,</i>	7,50
UNSER TIP – DER VORSPEISEN MIX	
<i>Mit 5 Lieblings Vorspeisen zum aus wählen</i>	9,80
<i>Mit 6 Lieblings Vorspeisen zum auswählen</i>	10,90
VITAMINE	
<i>Kleiner Gemischter Salat mit Tomaten und Ei</i>	3,90
<i>Salat vom Büffet große Auswahl mit Knobibrötchen</i>	4,80
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons (nach Saison)</i>	6,90
<i>Feldsalat mit karamellisierten Kastanien oder Walnüsse</i>	7,50

Feinschmecker Platte 16,90 - 19,90

*3 x Fleisch 3 x Beilagen 3 x Saucen 3 x Gemüse zu Wahl
SCHNITZEL*

Pizza Schnitzel

Elsässer Schnitzel

Cordon Bleu mal Anders

Feinschmeckerschnitzel mit Lauch und Hollandaise überbacken

Hochzeitschnitzel mit Champignon und Käse überbacken

LENDCHEN

Lendchen im Speckmantel an Dijon Senfsauce

Lendchen im Speckmantel an Cognac-Pfeffersauce

Gefüllte Lendchen im Speckmantel an Pflaumenrahmsauce

Leckerli - Lende auf Spätzle mit Sauce und Käse überbacken

PUTE

Putensteak mit Pfirsich und Käse, Currysauce

Elsässer Pute in Rieslingscremesauce mit Gemüsestreifen

RUMPSTEAK

mit Zwiebeln und Kräuterbutter

Rumpsteak mit Kräuter-Käsekruste an weißer Pfeffersauce

Rumpsteak mit Cognac Pfeffersauce

Rumpsteak mit Dijonsenfauce

Kalbsrückensteak

Entenbrust

Lammfilet

Straußensteak

Hirschbraten

Hirshgulasch

Für Vegetarier - Auberginenschnitzel oder Schafskäse Schnitzel im Sesammantel

~~~~~

Pommes - Spätzle - Kroketten - Kartoffel Gratin - Rösti - Knödel - Chips

~~~~~

Schwarzwurzeln - Speckbohnen - Karotten - Wirsing - Brokkoli - Lauchgemüse

~~~~~

Rahmsauce - Pfeffersauce - Champignonsauce - Bratensauce - Dijonsenfauce

Menü's

Pfälzer Menü

Grummbiersupp mit Krachelcher

*Schweine Krustenbraten oder Pfälzer Sauerbraten
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl*

oder

Knuspriger Saumagen mit Sahne Kraut und Püree

oder

Kotelette mit Stampes und Knobi Endiviensalat

Rostiger Ritter an Vanillesauce

20,90

Frühlings Menü

Schaumsüppchen von Radieschen

Knackiger Feldsalat mit Speck Croutons

*Zartes Putensteak mit Spargel und Hollandaise gratiniert
dazu Babykartoffeln*

Crepe's mit marinierten Erdbeeren an ital. Eis

29,90

Das kleine Menü

Salatbüffet mit Knobibrötchen

*Lendchen an Pfeffersauce und Rumpsteak an Dijonsenssauce Kartoffelgratin
Brokkoli mit Mandeln*

Pfirsiche in warmer Caramelsauce an geröstetem Mandeleis

20,90

Feinschmecker Menü

Schaumsuppe vom Feldsalat mit Speckcroutons

Fettucini mit Scampi an Sauce choron

Brommbeer Sorbet

*Rumpsteak unter Käsekruste und Lendchen in Steinpilzcreme
an Brokkoli mit Mandeln und Kartoffelbeilage*

Warme Schokotarte mit Mouse au chocolat mit Früchte *38,90*

Das besondere Menü

Große Vorspeisenvariation

Karotten-Ingwer Suppe

Gegrillter Heilbutt an grünem Spargel Risotto

Sorbet

*Rosa gebratene Entenbrust an Hagebuttensauce
Lammfilet mit Käsekräuterkruste an Tymian Knoblauchsauce
Kartoffelbeilage*

Die 3 Minis

Mouse au Chocolate - Panna Cotta - Erdbeer-Cookiebecher *47,90*

Süsse Ecke

<i>Die 3 Minis</i>	<i>Mouse au chocolate, Panna Cotta, Creme Brulee</i>	<i>7,80</i>
<i>Kleine Sünde</i>	<i>verschiedene Gourmet Eissorten</i>	<i>5,50</i>
<i>Überraschungsteller</i>	<i>4 leckere Sorten zur Wahl</i>	<i>8,50</i>
<i>Sorbet</i>	<i>Brommbeer und Kiwi mit Rieslingsekt</i>	<i>5,50</i>
<i>Pfirsichbäumchen</i>	<i>Pfirsich in warmer Caramelcreme mit Eis</i>	<i>5,90</i>
<i>Geeister Espresso</i>	<i>Kleine Tasse hausgem. Essopparfait</i>	<i>2,90</i>
<i>Rostiger Ritter</i>	<i>mit Vanillesauce und Eis</i>	<i>6,90</i>
<i>Heiße Liebe</i>	<i>auf Vanilleeis mit Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Tirami Su</i>	<i>mit Gourmeteis</i>	<i>5,90</i>
<i>Creme Brulee</i>	<i>mit Erdbeeren und ital. Eis</i>	<i>6,90</i>
<i>Schokotraum</i>	<i>Mouse au chocolate an warmer Schokotarte</i>	<i>7,80</i>

Zur späteren Stunde ab 20 Personen

<i>Käseauswahl an Trauben vom rustikalen Holzbrett</i>	<i>3,90</i>
<i>Käseteller mit feinem französischem Käse an Feigensenf</i>	<i>4,90</i>

Tischdekoration

<i>Blumengestecke nach ihrem Wunsch</i>	<i>15,00</i>
<i>Freihand Dekoration nach Ihrem Wunsch</i>	<i>7,50</i>

Kaffee Kränzchen

<i>verschiedene Kuchen</i>	<i>2,00</i>
<i>verschiedene Torten</i>	<i>3,00</i>
<i>Bei mitgebrachtem Kuchen pro Gedeck</i>	<i>3,50</i>
<i>Kanne Kaffee beinhaltet 8 Tassen</i>	<i>12,50</i>