

# Unsere Menüvorschläge

---

## **Menü I**

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
und frischem Schnittlauch*

\*\*\*\*

*Pfefferspießbraten vom Schwein mit Rahmwirsing  
in Butter geschwenkte Spätzle*

\*\*\*\*

*Bayerische Creme mit Himbeersauce*

€ 28,- pro Person

## **Menü II**

*Karotten-Ingwercremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*\*\*

*Fränkisches Schäufele in Altenkunstadter Dunkelbiersauce mit Weinsauerkraut  
und abgeschmelstem Karoffelkloß*

\*\*\*\*

*Marinierte Beerenfrüchte mit Vanilleeis*

€ 29,- pro Person

## **Menü III**

*Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl*

\*\*\*\*

*Saftig gebratene Schweinelendchen mit Rahmpilzen,  
Mandelbrokkoliröschen und Röstitaler*

\*\*\*\*

*Erfrischende Quarkterrine mit  
Salat von Früchten*

€ 31,- pro Person

## **Menü IV**

*Fränkische Brotsuppe*

\*\*\*\*

*Pochiertes Wallerfilet im Frankenwein – Wurzelsud mit  
Gemüwestreifen und Petersiliekartoffeln*

\*\*\*\*

*Bayerische Creme mit Himbeersauce*

€ 33,- pro Person

## **Menü V**

*Geräuchertes Forellenfilet aus der Fischzucht Ellner Bad Staffelstein  
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter*

\*\*\*\*

*Passierte Kartoffelsuppe mit Majoran und Speck*

\*\*\*\*

*Gebratenes Zanderfilet auf Altenkunstadter Steinbiersauce,  
Kartoffel – Apfelmüse und Speckkrusteln*

\*\*\*\*

*Mohnmousse mit Orangensauce*

€ 34,- pro Person

## **Menü VI**

*Leichte Zander-Garnelenterrine im Mangoldkleid auf Friseésalat, umlegt  
mit marinierten Mangostückchen und rosa Pfeffer*

\*\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Schinkenschöberl*

\*\*\*\*

*In Silvaner gedämpftes Lachsfilet auf einer Safransauce  
im Gemüsereisrand*

\*\*\*\*

*Sorbet von der Blutorange, aufgefüllt mit Sekt*

\*\*\*\*

*Gebratene Rindermedaillons vom Grill auf einer grünen Pfeffersauce,  
Butterbohnen im Speckmantel und Dauphinkartoffeln*

\*\*\*\*

*Fränkische Weincrème mit Zimtsauce*

\*\*\*\*

*Kleine Käseauswahl mit frischem Baguette*

<i>4-Gang-Menü ohne Zwischengericht, Sorbet, Käse</i>	<i>€ 45,- pro Person</i>
<i>5-Gang-Menü ohne Sorbet, Käse</i>	<i>€ 60,- pro Person</i>
<i>6-Gang-Menü ohne Sorbet</i>	<i>€ 68,- pro Person</i>
<i>7-Gang-Menü komplett</i>	<i>€ 75,- pro Person</i>

# Unsere Buffetvorschläge

---

*Vorliegende Buffets sind Vorschläge, gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen und sind Ihnen bei der Gestaltung Ihres ganz persönlichen Buffets behilflich!*

## **Buffet I**

**Bamberger Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse  
Staffelsteiner Räucherforellenfilet mit Preiselbeermeerrettich  
Garniertes Rippchen  
Rot- und Weißgelegter in Essig-Öl-Zwiebelmarinade  
Fränkische Wurstplatte**

\*\*\*

**Krautsalat mit Kümmel  
Kartoffelsalat mit Speckwürfeln  
Rettichsalat in Sahne  
Kümmerlesalat**

\*\*\*

**Silvanerschaumsüppchen mit Schinkenstreifen**

\*\*\*

**Schweinekrustenbraten in Kellerbiersauce  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Sauerkraut, Sahnepüree, Kartoffelklöße  
Gebratenes Mainzanderfilet auf Kartoffel-Apfelgemüse und Speckkrusteln**

\*\*\*

**Käseauswahl mit:  
Gerupftem  
Butterkäse  
Bavaria blu**

\*\*\*

**Obstkuchen vom Blech  
Wein- und Biercreme  
Gedämpfte Birnen in Zimtsauce**

\*\*\*

**Brot- und Brötchenauswahl  
Butter**

\*\*\*

**€ 34,- pro Person**

## Buffet II

Gekochte Rinderbrust mit Frankfurter Sauce  
*Badische Kalbsfleischterrine mit Johannisbeersauce*  
*Mousse von Räucherfischen*  
*Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone*

\*\*\*

*Karottensalat mit Honig*  
*Rote Bete Salat*  
*Gurkensalat in Dillrahm*  
*Selleriesalat mit Croutons*  
*Tomatensalat mit Zwiebeln*  
*Verschiedene Blattsalate und Dressings*

\*\*\*

Schwäbische Flädlesuppe

\*\*\*

Kalbsrahmgulasch mit Karottengemüse und Spätzle  
Rinderschmorbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel  
*Rösti mit Tomaten und Mozzarella überbacken*

\*\*\*

*Große Käseauswahl mit:*  
*Harzer Roller mit Musik*  
*Butterkäse*  
*Limburger*  
*Grüntaler*

\*\*\*

*Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce*  
*Badischer Nußzopf*  
*Bayerische Creme mit Fruchtmark*  
*Pfälzer Mandelparfait*

\*\*\*

*Brot und Brötchenrad,*  
*ofenfrisches Baguette,*  
*Butter*

\*\*\*

€ 38,- pro Person

### *Buffet III*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikummarinade  
Vitello tonnato  
Italienische Antipasti in Kräuterolivenöl  
Marinierter Fischsalat mit Oliven  
Eingelegter Ziegenkäse*

\*\*\*

*Minestrone „Italienische Gemüsesuppe“*

\*\*\*

*Karottensalat mit Pinienkernen  
Zucchini­salat mit Crevetten  
Tomatensalat mit Zwiebelwürfel  
Paprikasalat mit Mais und Bohnen  
Reissalat mit Gemüse  
verschiedenen Blattsalaten und Dressings*

\*\*\*

*Gebratene Edelfische auf Gemüsejulienne, Pilawreis mit Safran  
Kalbsschnitzel mit Mozzarella überbacken, auf Ratatouille mit grünen Nudeln  
Penne in Salbeibutter geschwenkt mit Tomatenwürfeln und frisch gehobeltem Parmesan*

\*\*\*

*Große Käseauswahl mit:  
Bavaria Blu  
Gorgonzola  
Bresso  
Bress bleu*

\*\*\*

*Mit Obst garnierte Eisbombe serviert mit Feuerwerk  
Creme Caramel  
Tirami Su  
Marinierte Früchte mit Amaretto*

\*\*\*

*Brot und Brötchenrad,  
ofenfrisches Baguette,  
Ciabatta,  
Butter*

\*\*\*

*€ 42,- pro Person*