

Unsere Menüvorschläge

Menü I

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und frischem Schnittlauch*

*Pfefferspießbraten vom Schwein mit Rahmwirsing
in Butter geschwenkte Spätzle*

Bayerische Creme mit Himbeersauce

€ 23.- pro Person

Menü II

Karotten-Ingwercremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

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

Marinierte Beerenfrüchte mit Vanilleeis

€ 24.- pro Person

Menü III

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

*Saftig gebratene Schweinelendchen mit Rahmpilzen,
Mandelbrokkoliröschen und Röstitaler*

*Erfrischende Quarkterrine mit
Salat von Früchten*

€ 26.- pro Person

Menü IV

Fränkische Brotsuppe

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

Bayerische Creme mit Himbeersauce

€ 28.- 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

€ 29.- 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>€ 40.- pro Person</i>
<i>5-Gang-Menü ohne Sorbet, Käse</i>	<i>€ 55.- pro Person</i>
<i>6-Gang-Menü ohne Sorbet</i>	<i>€ 63.- pro Person</i>
<i>7-Gang-Menü komplett</i>	<i>€ 70.- 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*

€ 29.- pro Person

Buffet II

*Gekochte Rinderbrust mit Frankfurter Sauce
Badische Kalbsfleischterrinen 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*

€ 33.- 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*

€ 37.- pro Person