

## Festmenu – Vorschlagsliste

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung in unserem Haus interessieren. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine bunte Auswahl von Menuvorschlägen für Ihre Feier.

Gerne ändern wir diese Anregungen nach Ihren persönlichen Vorstellungen ab und versuchen die jeweilige Jahreszeit zu berücksichtigen.

In den Preisen enthalten sind die festlich gedeckte Tafel mit Blumenschmuck und die Menukarten (pro Person ein Exemplar).

Wir freuen uns darauf, Ihnen Ihre Feier zu einem unvergeßlichen Tag zu gestalten.



### *Familie Reuter und Mitarbeiter*

1. leichte Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*  
Putenbrust am Stück gebraten auf Champignonrahmsauce  
Kroketten, bunter Salatteller  
\*\*\*  
Obstsalat von frischen Früchten mit Vanilleeis € 18,50
2.  Rinderbouillon mit Flädle  
\*\*\*  
Tranchen vom Schweinerücken  
mit Pfeffersauce  
buntes Gemüse, Mandelbällchen  
\*\*\*  
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen € 19,50
3. Tomatencremesuppe mit Basilikum  
\*\*\*  
Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat und Mozzarella überbacken  
auf Sherryrahmsauce, gebackene Kartoffelecken  
\*\*\*  
Creme caramel mit marinierten Orangenfilets € 21,00
4. gemischte Blattsalate  
mit sautierten Kräuterchampignons  
\*\*\*  
Käsecremesuppe  
\*\*\*  
Gemüsestrudel auf Tomatenragout mit Basilikum  
und Creme-fraîche  
\*\*\*  
Joghurtmousse auf Brombeerspiegel € 23,00

*das vegetarische Menu*



5. Bouillon mit Fleischklößchen (oder Markklößchen)  
 \*\*\*  
 gemischter Braten vom Rind und Schwein in Champignonrahmsauce  
 Erbsen und Möhren, Kroketten  
 \*\*\*  
 rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 21,50

6. Kräuterrahmsuppe  
 \*\*\*  
 Schollenfilet in Zitronen-Dillbutter gebraten  
 Salzkartoffeln, Salate der Saison  
 \*\*\*  
 helle und dunkle Mousse au chocolat  
 mit frischen Früchten € 24,00



7. Steinpilzcremesuppe  
 \*\*\*  
 Schweinefilet in Calvadosrahmsauce mit glacierten Äpfeln  
 Broccoliröschen, Kroketten  
 \*\*\*  
 „Waldrausch“ (- eingelegte Beeren mit Kirschwasser)  
 Vanilleeis und Sahne € 25,00



8. grüne Spargelcremesuppe  
 (oder Bärlauchcremesuppe)  
 \*\*\*  
 frischer Stangenspargel (500 g pro Person)  
 mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise  
 mit gemischtem Schinken  
 oder mit Schweinefilet  
 oder mit pochiertem Lachsfilet  
 \*\*\*  
 Erdbeer-Rhabarber-Terrine mit Vanilleeis
- Spargel-Menu**
- |                   |         |
|-------------------|---------|
| mit Schinken      | € 24,50 |
| mit Schweinefilet | € 27,50 |
| mit Lachs         | € 27,50 |

9. Bouillon mit Maultaschen  
 \*\*\*  
 gebratenes Lachsfilet mit Krebsrahmsauce  
 Safranreis, Zuckerschoten  
 \*\*\*  
 hausgemachtes Holunderblütenparfait  
 mit Rotweinzabaione € 25



10. Maronen-Walnußsuppe  
 \*\*\*  
 ofenfrischer Gänsebraten in eigener Jus  
 Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelkloß  
 \*\*\*  
 eingelegte Rotweinbirne mit Zimteis € 27,50
- Herbst-Menu**



11.

Tomaten-Mozzarella-Spieß  
auf Basilikumpesto mit Salatgarnitur

\*\*\*

Consommé von Lachs und Zander

\*\*\*

zarte geschmorte Lammschulter auf Rosmarinjus  
Ratatouille, Sahnekartoffeln

\*\*\*

Erdbeer-Limettenmousse

€ 28,50



12.

Blattsalate in Himbeeressig  
mit geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Kartoffelschaumsüppchen mit Shrimps

\*\*\*

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit milder Pfefferhollandaise  
Gemüsebouquet und Pommes Macaire

\*\*\*

Pralineneis im Marzipanmantel auf Kirschragout

€ 36,00

13.

Blattsalate in Portweinessig mit geräucherter Gänsebrust

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Duo von Rinder- und Schweinefilet in Steinpilzrahm,  
buntes Gemüsebouquet und Krokette

\*\*\*

Grand-Manier-Parfait auf Brombeerspiegel

€ 35,50



14.

Feldsalat in Kartoffeldressing  
mit gerösteten Speck und Brotwürfeln

\*\*\*

Pfifferlingrahmsuppe

\*\*\*

Tranchen vom Hirschrücken auf Preiselbeersauce  
Rosenkohl und Butterspätzle

\*\*\*

Nougatparfait auf Eierlikörspiegel

€ 35,00

15.

Blattsalate in Dilldressing  
mit gebratenen Shrimps

\*\*\*

Rinderfiletsteak  
mit geschmorten Rotweinschalotten  
buntes Gemüsebouquet, Röstitaler

\*\*\*

Variation von Parfaits auf Amarettoschaum

€ 33,50



16.



Fisch-Vorspeisenteller  
Forellenfilet, Räucherlachs, Graved Lachs, Fischterrinerne  
mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Steinpilzconsommé

\*\*\*

Kalbsrücken - am Stück gebraten -  
mit Kräuterhollandaise

Gemüseauswahl, Mandelbällchen

\*\*\*

Dessertteller ``Mühle``

(verschiedene mousses/cremes, Früchte, Eis)

€ 39,50

17.

buntes Salatbouquet in Zitronenvinaigrette  
mit gebratenen Filets von Lachs und Steinbeisser

\*\*\*

Melonen-Kaltschale mit *Melisse* und *Minze*

\*\*\*

rosa gebratene Barberie- Entenbrust  
auf *Orangen-Rosmarin*-Jus

Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

\*\*\*

Honigparfait mit *Lavendel* und *Neroli*  
mit frischen Früchten

€ 35,00

**Aroma-Menu 1**

**Aroma-Menus: Ätherische Öle eignen sich hervorragend zum Verfeinern und Würzen von Speisen. Sie werden in der Küche in hohen Verdünnungen, eingebunden in Würzölen, Würzmischungen, Würzsalzen, Sirup oder Rahm verwendet. Das Würzen mit ätherischen Ölen bietet ganz besondere Geschmacks-Erlebnisse**

18.

asiatische Kürbis-Möhrensuppe

\*\*\*

Steinbeisser gebraten in *Limonen*-Pfeffersauce  
Bandnudeln, Zuckerschoten

\*\*\*

Parfait von weißer Schokolade mit *Bergamott*-Minze  
und Himbeeren

€ 26,00



**Aroma-Menu 2**

**Als zusätzlichen Zwischengang empfehlen wir ein  
Sorbet (z.B. Limonen/Orangen/Apfel/Cassis) mit Sekt**

**€ 3.00**

für das Einstellen von Brot/Brötchen, Butter und Kräuterquark berechnen wir

pro Person € 1.50

\*\*\*

alle Preise gelten ab 20 Personen

ab 50 Personen: 5% Rabatt

ab 90 Personen: 10 % Rabatt