

Konfirmations- / Kommunionenmenü No°1

Stand 01.01.2024

Carpaccio vom Weiderind
Schnittlauchcreme | Wildkräutersalat
Parmesan | Pinienkerne

*** **

7 Kräuterschaumsuppe
gebackene Garnele

*** **

Mit Aromen sous vide gegartes Ibericofilet
Sauce Hollandaise
Spargel- Kirschtomatenragout | Parmesangnocchi

*** **

Limetten Creme Brûlée
marinierten Beeren | Mangoeis

als 3 Gang Menü Euro 49,20
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert

als 4 Gang Menü Euro 56,65
mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

Saisonale Änderungen vorbehalten.

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen.

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmeranzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Konfirmations- / Kommunionenmenü No°2

Stand 01.01.2024

Tranche vom gebeizten Limettenlachs
Gurken- Currygel
Kräutersalat

*** **

Paprikaschaumsuppe
Fetakäse-Tomaten Wan Tan

*** **

Rosa gebratener Kalbsrücken | Kräuterhaube
roter Zwiebeljus
Marktgemüsen
Kartoffel- Pilztortilla

*** **

Quark- Vanilleparfait
Melonen-Papayasalat mit Minze
(Saisonal auch mit Erdbeer- Rhabarbersalat)

als 3 Gang Menü Euro 49,50
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert

als 4 Gang Menü Euro 55,00
mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

*Saisonale Änderungen vorbehalten.
In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen.*

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmeranzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl
ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

Konfirmations- / Kommunionenmenü No°3

Stand 01.01.2024

Frühlingssalat
marinierter Melone
Bresaola Schinken | Parmesan

*** **

Essenz vom Rindertafelspitz
Kräuterschöberl

*** **

Mit Pilzen gefüllt Maispoulardenbrust
Portweinjus | Zucchini- Kirschtomatenragout
Kräutertagliatelle

*** **

Mousse vom weißen Pfirsich
Kokossorbet

als 3 Gang Menü Euro 47,50
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert

als 4 Gang Menü Euro 53,90
mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

Saisonale Änderungen vorbehalten.

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen.

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmeranzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

Konfirmations- / Kommunionenmenü No°4

Stand 01.01.2024

Cremè Brûlée von der Strauchtomate
Rucola | Basilikumgel

*** **

Schaumsuppe vom Hessischen Spargel
Lachscarpaccio

*** **

Im Rauchmantel und in Niedertemperatur
gebratener rosa Rinderrücken
Erbsenpüree
geschichteten Thymiankartoffeln

*** **

„Zweierlei von der Schokolade“
Lauwarmer Schokoladenkuchen | weißes Schokoladeneis
marinierte Beeren

als 3 Gang Menü Euro 50,60
mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert

als 4 Gang Menü Euro 58,20
mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang & Dessert

Saisonale Änderungen vorbehalten.

In den Preisen sind Kosten für den Druck von Menuekarten eingeschlossen.

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmeranzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*