

# Menüs ab 20 Personen

## 42 600 — Menü E 1

Bunter Salat mit Tomaten  
Schmetterlinge, Mozzarella  
Blumen, Graved Lachs

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit -  
Markklößchen

\*\*\*

Schweinefilet mit Wiesen  
Champignons

Jungbullenbraten mit  
Burgundersoße

Pommes Gratin, Kartoffeltaler  
Junges Gemüse der Saison

\*\*\*

Schwarzwälder - Schattenmorellen  
Creme

**Info & Preise: Menü E 1 Nr.42600**

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 38,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern



## 42 601 — Menü E 2

Grüner Salat mit Croûtons  
mit warmem Entenbrustfilet  
garniert mit Orangenfilets

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
mit gebräunte Mandelsplitter

\*\*\*

Champagner - Erdbeer - Sorbet

\*\*\*

Rehrücken mit gebratenen  
Apfelkugeln

Kalbsrücken mit Sauce Bernaise  
Edelgemüse

Pommes Parisienne

Pommes Williams

\*\*\*

Panasche von Früchten

**Info & Preise: Menü E 2 Nr.42601**

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 48,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern

## 42 603 — Menü E 3

Melone mit Parmaschinken  
Waldorfsalat

\*\*\*

Lammkeule mit Thymiansoße

Schweinemedallions mit  
Cognacrahmsauce

Burgunderbraten, Krokette

Kräuter Pommes Gratin

Tagliatelle

Gemüse der Saison

Bunter Salat

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesoße

\*\*\*

Käseplatte

**Info & Preise: Menü E 3 Nr.42603**

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 45,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern

## 42 604 — Menü E 4

Ochschwanzsuppe

\*\*\*

Pastetchen Kalbs Ragout Fait  
auf Kräutertagliatelle - Beet

Schweinerücken „Orloff“ gratiniert

Geschmorte Rinderkeule  
mit Pfifferlingen

Schlosskartoffeln, Pommes Berni  
Gemüse der Saison

\*\*\*

Panna - Cotta

Himbeeren

\*\*\*

Internationale Käseplatte

**Info & Preise: Menü E 4 Nr.42604**

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 43,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern

Ab 30 Personen sind die nötigen Gerätschaften und der Koch, dazu das Anrichten der Menüfolge bei Ihnen Zuhause für 3 Stunden im Preis eingeschlossen.

# Gala - Menus

Ab 20 Personen

42 700

## GALA MENU I

Amuse Gaule

\*\*\*

Marinierte Entenbrust  
mit Balsamico  
auf Blattsalaten

\*\*\*

Rinder-Consommé

\*\*\*

Riesen - Scampis  
mit Sauce Provencale  
auf Tagliatelle

\*\*\*

Pfirsich-Champagner-Sorbet

\*\*\*

Schweinefilet im Blätterteig  
mit Pfefferrahmsauce

Kalbsmedaillons mit Elfenbeinsoße

Kartoffel- Crêpe

Pommes Carrés

Edelgemüse der Saison

\*\*\*

heißer Feta  
auf Weinblättern

\*\*\*

Panasche von Früchten  
mit Vanille - Mousse  
und Himbeercreme



42 701

## GALA MENU II

Canapés Sortiment

\*\*\*

Melone mit Parmaschinken  
und Waldorfsalat

\*\*\*

Geflügel - Consommé

\*\*\*

Salmschnitte  
mit Safransauce  
auf Blattspinat  
und Wildreis

\*\*\*

Limonen-Sorbet

\*\*\*

Hirschfilet „Wellington“  
mit Morchel-Rahmsauce  
Williams - Birne und Preiselbeeren

Schweinelendchen  
mit Champagnersauce

Pommes Parisienne

Tagliatelle

Edelgemüse

\*\*\*

Grand - Marnie - Parfait  
umlegt mit Früchten

\*\*\*

Käsebuffet mit Butterrosen

Info & Preise: Gala Menü II Nr.42701

Rabatt ab 25 Personen

Pro Pers. 95,00 € inkl. MwSt.

Menü Bestandteile kann man ändern



Ab 30 Personen sind die nötigen Gerätschaften und der Koch, dazu das Anrichten der Menüfolge bei Ihnen Zuhause für 3 Stunden im Preis eingeschlossen.