

Menü

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Ragout fin (Kalbsragout mit Champignons) | 8 € |
| Bunter Gartensalat mit Nüssen und Croutons | 7 € |
| Büffel Mozzarella mit Feigen , Feigen-Portweinemarmelade, Pinenkernen und Salatbouquet | 12 € |
| Hausgebeizter Fjordlachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettich ´ und geschmolzener Tomate | 11 € |
| Im Blätterteig gebackener Hirtenkäse auf Ratatouillegemüse | 10 € |
| Spargel-Erdbeersalat mariniert mit weißem Balsamicodressing mit Pecorino und Pinenkernen | 13€ |

Suppen

| | |
|--|-----|
| Hokkaidokürbiscremesuppe mit steirischem Öl und Kernen (Saison) | 7 € |
| Spargelsuppe vom Beelitzer Stangenspargel mit gebackenem Spargel und Schwarzwälder Schinken (Saison) | 8 € |
| getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit Cabanossichips (auf Wunsch Vegetarisch) | 7 € |
| Asiatische Gelbe Linsensuppe mit Aromen von Zitronengrass und Garnelenwürfel | 9 € |
| Ukrainische Soljanka | 6 € |
| Andalusische Gazpacho mit Geröstetem Langbrot und Oliventapenade (vegan) | 7 € |

Vegetarisch

| | |
|---|------|
| Pilzrisotto mit Parmesan und Wildkräutersalat | 17 € |
| Ziegenkäseravioli in brauner Salbeibutter und geschmolzenen Tomaten | 18 € |

Vegan

| | |
|--|------|
| Orientalisches Linsencurry mit Cajunkartoffeln, Salattopping und Kakaonips | 17 € |
|--|------|

Fisch Hauptgang

| | |
|--|------|
| Zanderfilet Cross gebraten auf der Haut auf Butternutkürbis-Chuntay und Hokkaido Kokosnussschaum mit Sautierten Kartoffeln | 26 € |
| Lachsmedaillons auf Kartoffel-Lauchgemüse beur blanc und Tomatenrelish | 25 € |
| Forelle „Müllerin Art“ ohne mittel Gräte und goldbraunen Mandeln mit Salatbeilage und Dillkartoffeln | 23 € |

Fleisch Hauptgang

| | |
|--|------|
| Cordon bleu auf Prinzessbohnen mit Speck und Knusprigen Bratkartoffeln | 18 € |
| Schweinemedallions im Speckmantel mit Pimentpfeffer und Dijon-Senf auf bayrisch Kraut und Thymianbutter | 24 € |
| Entenkeule zart geschmort, knusprig gebacken mit Blaubeer-Buttersauce, Selleriepüree und Ofengemüse | 24 € |
| Gänsekeule oder Brust mit Sauce aus eigenem Saft auf Apfelrotkohl, zünftigem Grünkohl , Kartoffelklöße mit Butterbröseln | 29 € |
| Kalbsrücken mit Kräuterkruste auf Ratatouillegemüse mit Balsamicojus und Polenta- Olivenschnitte | 26 € |

Büffet ab 20 Personen

Büffet 1 Grillevent

(min 50 Personen bei Schönwettergarantie bis 180 Personen)

Soljanka

Mozzarella mit Tomaten und Pesto

Geräucherte Fischauswahl

Grillgemüse mit Ziegenkäse

Schinken auf Melone

Salatstation zum Variieren nach Geschmack

Kartoffelspecksalat Muttis Hausmacher Kartoffelsalat

Nudel-Pestosalat / Nudel-Tomate-Olivensalat

Cole slow

Currywurst

Lasagne

Hühnergeschnetzeltes

Grillstation mit Nackensteaks, Thüringer Rostbratwürstchen, Pulled Pork Sandwich

Dip: Joghurt-Knoblauch-Pesto / Chilli -Tomate/

Gemüseauswahl

Kroketten, Bratkartoffeln, Mac and Cheese

Käsebrett mit Früchten

Auswahl an Desserts (z.B. Mousse, Obstsalat, Beerenkompott)

49 €

Büffet 2 Frühlingserwachen deluxe

Spargelcremesuppe

Lammrücken rosa gebraten auf Ratatouillegemüse

Kalbsfilet auf Spargelgemüse

Norwegischer Lachs auf Kartoffel-Lauchgemüse und Provinzialer Sauce

Black Tiger Gambas in Tomaten-Cognacsauce

Käse-Spinatnudeln

Kartoffelgratin, Pilzrisotto,

Mozzarella mit Fiegen und Pinienkernen

Geräucherte Fischauswahl (Lachs, Forelle, Makrele, Heilbutt)

Französischer Ziegenkäse auf Grillgemüse

Bulgursalat

Käseauswahl Rohmilchkäse

Süßes je nach Wetter (Eis, Mousse, Obstsalat)

64 €

Büffet 3 Fränkische Brotzeit

Kartoffelcremesuppe

Haugemachter Wurstsalat mit Saurer Gurke und Ei

Tegernseer Obazter

Schwarzwälder Schinken mit eingelegten Gurken

Häckerle vom Matjes mit Zwiebeln und Kartoffeln

Muttis Kartoffelsalat

Partybuletten

Wurzelbrot mit Schmalz und Schnittlauchbutter

Leberkas im Leib gebacken

Weißwürste Süßem Senf und Brez'n

Currywurst mit Bratkartoffeln

Kleine Kuchenauswahl

42 €

Büffet 4 back to 80's

Tomatencremesuppe

Mozzarella mit Tomate & Pesto

Geräucherte Fischauswahl

Schinken roh und gekocht auf Melone

Blattsalate zum selbst Variieren

Kartoffelsalat

Gefüllte Eier und Tomaten

Partybuletten, Hühnerkeulchen

Schweinekrustenbraten auf Bayrisch Kraut

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Schweinefilet gebraten auf Pfeffersauce

Gemüseauswahl

Petersilienkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelkroketten

Käsebrett mit Früchten

Berliner Beerenkompott

Obstsalat

54 €

Dazu buchbar :

Schlachteplatte Kids groß und klein (Nuggets, Kraken-Wiener, Würstchen im Schlafrock, Pommes, Kroketten) 3 € p.P.

Mitternachtssnack Currywurst -mit Brot 3,5 € -mit Pommes 5 €

Mitternachtssnack 'Soljanka 3 €

Knabber kram oder Süßes für Ihre Veranstaltung 3 €

Vorweihnachtszeit ist Gänsezeit

ab 11.11. Sankt Martin ab 4 Pers.

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Steirischem Öl und Kernen

Gans im Ganzen präsentiert bevor diese zerlegt wird

Für alle zum zugreifen

Die Innereien der Gans mit Champignons, Zwiebeln
und Tomaten Sautiert serviert mit warmen Wurzelbrot

Die Gans kommt wieder

Mit Apfelrotkohl, Zünftig- fruchtigem Grünkohl, Gänsesaftjus und Kartoffelklößen mit Butterbröseln

Dessertvariation

52 €



Kaffeetafel

Ab 10- 40 Personen

bis 2 Stunden Mi-Fr 20€ Sa. 23€ So und Feiertag 26€ pro Person / jede weitere Stunde 10 Euro

Inkl. 1 Stück Blechkuchen, 1 Stück Torte nach Wahl

Frische Schlagsahne

Mineralwasser, Filterkaffee und Tee unbegrenzt

Frühstücks-Arrangement

1 Glas Sekt/O-Saft

Brot/Brötchen Mehrkornbrot
Butter, Marmelade, Schokoaufstrich

gekochte Eier
Nürnberger Rostbratwürstchen
Knuspriger Speck / Grilltomate
Kräuterrührei

Salami
Schinken roh und gekocht
Käseauswahl
Lachs geräuchert
Mozzarella mit Tomaten
Obstplatte
Rohkostplatte
Berliner Beerenkompott mit Vanillesoße
Senf / Ketchup / Kräuterquark

ab.30 € p.P.

Brunch

1 Glas Sekt/O-Saft

Spargelcremesuppe

Brot/Brötchen Mehrkornbrot
Butter, Marmelade, Schokoaufstrich

gekochte Eier
Kräuterrührei (alternativ. Trüffelrührei)
Nürnberger Rostbratwürstchen
Knuspriger Speck / Grilltomate
Hausgemachte Buletten
Spätzle- Pilzpfanne mit Bergkäse
Hausgemachte Falafelbällchen

Wurstauswahl
Käseauswahl
Auberginen creme
Humus
Lachs geräuchert
Mozzarella mit Tomaten
Obstplatte
Rohkostplatte
Gegrilltes Gemüse
Berliner Beerenkompott mit Vanillesoße
Senf / Ketchup / Kräuterquark

45 € p.P.

Getränkepauschale:

Wasser, Saft, Limonade, Kaffee und Tee 8 € p.Pers.pro Stunde

Kinder von 6-12 Jahren 4 €

Veranstaltungsmappe

Getränkepauschale A (10€/Std.)

Biere vom Fass:

Weihenstephaner Original (Hell)

Weihenstephaner Pils

Weihenstephaner Hefe

Biere der Flasche:

Weihenstephaner Original Alkoholfrei

Weihenstephaner Hefe Alkoholfrei

Berliner Weiße rot/grün

Weine:

Riesling trocken QbA

Weingut Johann Geil

Spätburgunder Weißherbst Rosé

Wein & Hof Hügelheim

Spätburgunder trocken

Weingenossenschaft Weinbiet

AFG:

Hausgemachte Limonaden (Kokosnuss/ Lavendel/ Orange/ Gurke)

Pepsi Cola & Pepsi Max

Mineralwasser / Tafelwasser

Kaffee & Tee

Getränkepauschale B (13€/Std.)

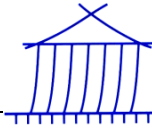
Wie Pauschale A mit zusätzlich

Aperol Spritz, Cuba Libre

Lillet Spritz, Campari-Orange

Gin Tonic, Whiskey Cola

Veranstaltungsanfrage



Vor -und Nachname _____

Datum / Uhrzeit _____

Anlass _____

Personenzahl _____

Telefonnummer _____

Adresse _____

E-Mail _____

Firma _____

| Speisen | Büffet | Menü | Speisen am Tisch | kleine Karte |
|---------|--------|------|------------------|--------------|
| | | | | |

| | | | |
|-----------|--|--|--|
| Vorspeise | | | |
|-----------|--|--|--|

| | |
|-------------------|--|
| Mitternachtssnack | |
| Sektempfang | |
| Sekt und Canapes | |

| | | |
|----------|----------------------|--|
| Getränke | Pauschale A 10€/std. | |
| | Pauschale B 13€/std. | |

| Ablauf | Eintreffen | Empfang | Essen | ca. Ende |
|--------|------------|---------|-------|----------|
| | | | | |

| Art der Zahlung | Bar | Rechnung | Ec-Karte | Anzahlung |
|-----------------|-----|----------|----------|-----------|
| | | | | |

Sonstiges