



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

Hühnergeschnetztes

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

38 €

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 €



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 Hängelheim

Spätburgunder trocken
Weingenossenschaft Weinbiet

AFG:

Hausgemachte Limonaden (Kokosnuss/ Lavendel/ Orange/ Gurke)

Pepsi Cola & Pepsi Max
Mineralwasser / Tafelwasser

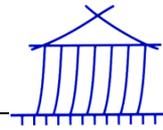
Kaffee & Tee

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