



*Milchhäuschen*



## Feierlichkeiten und Veranstaltungen

Gern planen wir mit Ihnen gemeinsam Ihre kleinen, größeren und großen Festlichkeiten.

Wir nach Ihren Wünschen mit einem Menü oder Büffet, von der Hochzeit über Betriebsfeiern, Geburtstage bis zur Trauerfeier wollen wir einen unvergesslichen Tag für Sie und Ihre Gäste gestalten können.

Menüs, Büffet und kleine Karten werden in Absprache mit dem Küchenchef nach Ihren Wünschen und unter berücksichtig der Saison erarbeitet.

## Kleine Karte

Ab 8 – 30 Personen

Wir erstellen für Sie und mit und Ihnen zusammen eine Auswahl an Speisen aus unserer a la carte Speisekarte, bestehend aus mehreren Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert. Ihre Gäste wählen direkt vor Ort der Feierlichkeit nach deren geschmack.

Ein Beispiel ( Karte wird bei Einzelzahlern mit Preisen versehen)

### Speisekarte

Hokkaido Kürbiscremesuppe mit Hirtenkäse

\*\*\*

Soljanka

\*\*\*

Ragout fin

\*\*\*

Tafelspitz mit milder Meerrettichsauce auf Boullionkartoffeln

\*\*\*\*\*

Grillhax´n mit Specksauce auf Sauerkraut und Servietten Knödel

\*\*\*\*\*

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Champignons in Cognacrahmsauce und Butterspätzle

\*\*\*\*\*

Schweinemedallions gebraten mit Kräuterkruste auf Steinpilzen und Kartoffelrösti

\*\*\*\*\*

Cordon bleu auf Speckbohnen und Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

## Menü

Ab 4 - 50 Personen  
3-5 Gänge  
ab 45 € pro. Person

Ein Beispiel

### Vorspeise

*Dreierlei vom Thunfisch  
mariniert, gebacken, gebraten*

### Suppe

*Getrüffelte Kohlrabieremesuppe*

### Hauptgang

*Rinderfilet mit Macadamianusskrust  
Thymianjus, Ratatouille, Kartoffelgratin*

### Dessert

*Variation von Kirsche und Schokolade*

## Büffet

ab 20 – 70 Personen

im Sommer bis 100 Personen

ab 45 Euro pro Person (Preise richten sich nach Personenzahl und Umfang des Büffets)

Ein Beispiel

### Büffet

*Tomatensuppe*

\*\*\*

*Couseoussalat mit Tofu*

\*\*\*

*Mozzarella mit Tomate & Pesto*

\*\*\*

*Geräucherte Fischauswahl*

\*\*\*

*Schinken roh und gekocht auf Melone*

\*\*\*

*Blattsalate*

\*\*\*

*Kartoffelsalat*

\*\*\*

*Gemüserisotto*

\*\*\*

*Schweinekrustenbraten auf Sauerkraut*

\*\*\*

*Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce*

\*\*\*

*Schweinefilet gebraten auf Pfeffersauce*

\*\*\*

*Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Petersilienkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Käsebrett mit Früchten*

\*\*\*

*Berliner Beerenkompott*

\*\*\*

*Obstsalat*

\*\*\*

### 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.

Ab 20 Personen

32 € pro Person Sa- So 36 €

Von 11.00 – 13.00 Uhr

1 Glas Sekt, 1 Glas O-Saft

Brot/Brötchen

Butter/Marmelade

Rührei

Nürnberger Rostbratwürstchen

Speck

Grilltomate

Schinken roh und gekocht

Salami

Käseauswahl

Geräucherter Lachs

Mozzarella mit Tomaten

Berliner Beerenkompott oder Obstsalat

Für alle Veranstaltungen nach 20.00 Uhr erheben wir für jede angefangene Stunde einen Zuschlag von 300 €