



*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 35 € 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 35 Euro pro Person  
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 17 Euro pro Person / jede weitere Stunde 5 Euro  
Inkl. 1 Stück Blechkuchen, 1 Stück Torte nach Wahl  
Frische Schlagsahne  
Mineralwasser, Filterkaffee und Tee unbegrenzt

### Frühstücks Arrangement.

Ab 20 Personen  
23,00 Euro pro Person  
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 21.00 Uhr erheben wir für jede angefangene Stunde einen Zuschlag von 300 €