

Menüauswahl

Menü 1

Hausgemachter Graved Lachs
mit Senf-Dill-Soße
an lauwarmen Butters-toastis

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Frühlingsgemüse
und Mandelherzoginkartoffeln

Mousse von der dunklen Schokolade
mit marinierten Beeren

50,90 Euro

Menü 3

Frisches Thunfisch-Tatar mit Koriander
auf Frühlings-Salat
und Kräutervinaigrette

Bärlauch-Creme-Suppe

Geschmorte Rehkeule &
rosa gebratener Kalbsrücken
mit frischem grünen und weißen Spargel
dazu Salzkartoffeln, Butter und
Hollandaise

Variation von der dunklen und hellen
Schokolade

70,90 Euro

Menü 2

Gebratene Garnelen an
Mango-Avocado-Salat
verfeinert mit Chili

Basilikum-Sorbet

Duett vom Rinderfilet und Supreme von
der Maispoularde mit Rosmarinjus,
sautiertem Gemüse und Kartoffelgratin

Waldbeercrumble und
Schokoladenmousse

62,50 Euro

Menü 4

Kalbskraftbrühe mit feinen
Gemüsestreifen

Gekräuterte Tranchen vom Kalbsrücken
und im Langenpfeffer gebratener
Seeteufel an einer Zitrus-Hollandaise mit
Süßkartoffelpüree und Gemüse

Frischer Erdbeersalat und Parfait von der
Tonkabohne

56,80 Euro

Menüauswahl

Menü 5

Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit frischer Pinien-Kräutercreme
an einem Strauß von Blattsalaten
und feiner Tomaten-Vinaigrette

Knisterndes Zitrusorbet

Auf Kräutern gebackenes Roastbeef
mit Madeira Soße und glasiertem
Möhrengemüse
dazu lila Trüffelkartoffeln

Rhababerkonfit
mit Bourbon-Vanille-Eis

63,50 Euro

Menü 6

Toskanisches Gemüse
mit Aromaten in Olivenöl mariniert
auf Ruccola-Salat

Gazpacho

Mit einem Thymianstrauß gebratenes
Zanderfilet
auf leichter Kräutersahne
marinierter Babyblattspinat und Duftreis

Feine Mousse-Variation
mit marinierten Beeren

61,20 Euro

Menü 7

Klare Tomatensuppe
mit kleinen Wantansäckchen

Scheiben vom Rinderfilet
in gestoßenem Pfeffer an Rosmarin-Soße
auf Tagliatelle mit Paprika, Pilzen
und Spänen vom Parmigiano Reggiano

Rotwein-Buttermilchsorbet

51,90 Euro

Menü 8

Gekräuterte Tranchen vom
Frischlingsrücken
mit gebratenen Waldpilzen
und kleinem Salatbukett

Essenz vom Rotwild
mit Pistaziennocken

Tranchen vom Lammrücken
im Kräutermantel
an Rotwein-Schalotten-Jus
mit Pack-Choi-Gemüse
und gratinierten Kartoffeln

Marinierte Orangen- und Grapefruitfilets
mit Walnusseis

69,50 Euro

Menüauswahl

Menü 9

Herbstlicher Feldsalat
an leichtem Kartoffel-Dressing
mit knusprigen Speckchips
und Orangenfilets

Perlhuhnbrust mit Steinpilzen
auf Estragon-Rahm-Jus
dazu frischer Romanesco
und Linsengemüse

Frischer Schokoladen-Zimt-Kuchen
im Glas gebacken
mit zart schmelzendem Vanille-Eiscreme

54,10 €uro

Menü 10

Mit Lavendelhonig gratinierter
Ziegenkäse an Rotebeetatar

Kräuterschaumsuppe

Gefüllte Aubergine mit Quinoa und
Fetakäse auf Mediteranem Gemüse
dazu eine pikante Tomatensoße

Sorbetvariation

54,40 €uro

Menü 11

Mit Schalotten und Kräutern
gebratene Pfifferlinge an Blattsalat
mit Kürbiskernvinaigrette

Essenz vom Perlhuhn
mit Gemüseperlen

Gebratenes Zanderfilet
unter der Kartoffelkruste
auf Anis-Lauch-Gemüse

Passionsfrucht-Chili-Sorbet

Kalbsfilet & Hirschrücken
auf weißem Portweinschaum
und würziger Trüffeljus
dazu junges Gemüse und Kartoffel-Gratin

Feine Mousse von Nougat dazu ein
Traubennuss-Salat

90,70 €uro

Menüauswahl

Pfälzer Spezialitäten Menü 1

Kleiner Strudel mit Blutwurst
und Äpfeln gefüllt
dazu marinierte rote Senfblätter

Kartoffelcrème-suppe
mit einem Spieß von der
gebackenen Zwetschge

Pfälzer Kalbsbrust
gefüllt mit Speck und Trauben
dazu Kartoffel-Sellerie-Püree

Pfälzer Ofenschlupfer
mit Birnen und Rosinen
dazu Vanillesoße

56,30 €uro

Pfälzer Spezialitäten Menü 2

Marinierte Feigen in Balsamico
mit herzhaftem Schinken
und Salatbukett

Hähnchen in Weißwein geschmort dazu
Spitzkohlgemüse und gebackene
Kartoffeln

Mousse von Mandelblütenhonig
mit glasierten Trauben

49,90 €uro

**Wegen saisonaler Preisschwankungen kann
es bei allen Buffets und Menüs zu einem
Aufpreis von bis zu 15 % kommen!
Ihr Veranstaltungsplaner wird eine nötige
Preiserhöhung und mögliche Maßnahmen um
diese Kostensteigerung zu relativieren vor Ihrer
Veranstaltung mit Ihnen besprechen.**

Gerne erstellen wir Ihnen auch ein Menü, was auf
Ihre individuellen Wünsche abgestimmt ist.