

Bankettmappe 2012

Aperitif

Prosecco Spumante	0,1 l	4,50
Valdobbiadene	0,75 l	29,00
Crémant de Bourgogne Brut – Cave de Lugny	0,1 l	6,90
Méthode Traditionelle	0,75 l	45,00
Crémant Brut Rosé - Chapin	0,1 l	6,90
Méthode Traditionelle	0,75 l	45,00
Spritz Aperol	0,2 l	6,50
mit Weißwein oder Prosecco		
Hugo´s	0,2 l	6,50
mit Holunderblütensirup, Limetten und frischer Minze		
Prosecco Limone	0,2 l	5,50
Liquore di Limone "Limoncello" mit Prosecco und Zitrone		
Fruchtcocktail als alkoholfreie Alternative	0,1 l	3,50

Empfang

Zum Prosecco-Empfang Ihrer Gäste bieten wir Ihnen eine feine Auswahl an Canapés mit hausgebeiztem Lachs, Roastbeef, Mailänder Salami, Parmaschinken und französischem Rohmilchkäse

Wir empfehlen 3 Canapés pro Person, wir berechnen pro Stück 2,50

Als Alternative hierzu erfreut sich ein neuer Trend großer Beliebtheit:

"Flying-Bufferet" lautet das Zauberwort. Hierbei werden Ihre Gäste in lockerer Atmosphäre während des Prosecco-Empfanges auf unserer wunderschönen Terrasse mit verschiedenen Fingerfood-Variationen verwöhnt. Das Essen wird so serviert, das es im Stehen und ohne Besteck genossen werden kann.

Flying Buffet

kaltes Fingerfood

- Bruschetta
- Tatar vom Lachs auf Dunkelbrot Chip
- Sushi und Sushimi mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce
- Vitello Tonnato mit Kapern auf geröstetem Baguette
- Gazpacho im kleinen Gläschen
- Roastbeef mit Sauce Tartar auf Toast
- Ratatouille auf getoastetem Brot
- Pan amb oli mit Serranoschinken
- Grüner Spargelsalat im Glas mit Tomatenschaum

warmes Fingerfood

- Spinat-Feta Säckchen
- Gebratene Garnele auf Zitronengrasspieß mit Chilidip
- Flammkuchen Elsässer Art oder Vegetarisch
- Saté-Spießchen mit Dip
- Variation von asiatischem Fingerfood

Bitte wählen Sie 5-6 Fingerfood-Komponenten aus pro Person 14,00

Suppen

- Bärlauchcremesuppe mit Quarkklößchen 8,00
- Gazpacho Andalouse 8,00
- Karotten-Ingwersuppe mit Wasabi Nüssen 8,00
- Kalte Joghurt- Gurken Suppe mit Garnelen 9,00

Vorspeisen

- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern und Parmesan 14,00
- Türmchen von Tomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Trüffelöl 12,00
- Mediterraner Gemüsesalat mit gebackenem Fetakäse 12,00
- Variation von Edel-Süßwasserfischen an kleinem Salatbouquet 15,00
- Mousse vom geräucherten Kabeljau mit Meeresalgensalat 15,00

Zwischengerichte

Cannelloni mit Blumenkohl-Ziegenfrischkäsefüllung und Basilikumschaum	11,00
Gebratene Jakobsmuschel auf Weißweinrisotto und Rucola	13,00
Riesen Wildfanggarnele mit Wildkräutersalat und Shiitake Pilzen	16,00

Sorbet

Gerne reichen wir zwischendurch als kleinen Appetitanreger ein fruchtiges Sorbet

Erdbeer-Balsamico Sorbet

Mangosorbet mit leichter Minznote

Erfrischendes Limetten-Basilikumsorbet

Cassisorbet

Bitte wählen Sie ein Sorbet aus, wir berechnen pro Person 5,00

Hauptgerichte

Lammkeule vom Dießener Lamm mit Polentaplätzchen und feinem Ratatouille	24,00
Bachsaiblingsfilet auf Limetten-Musseline mit Rote-Beete-Gemüse und Vollkorncroutons	21,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Orangenjus mit geschmortem Chicorée und Couscous	23,00
Rosa gegrilltes Rinderfilet an Rotweinsauce mit mediterranem Gemüse und Kartoffel-Zucchini Gratin optional auf Heu gegart	26,00 28,00
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinjus mit Vichy Karotten und Risolée Kartoffeln	27,00
Gebratenes Straußensteak an Portweinjus mit grünem Spargelgemüse und hausgemachten Nudeln	29,00

Dessertbuffet

Panna Cotta mit Mangomark

Cassata Milanese

Crème Brûlée nach Wahl

Waldfrucht Joghurt Terrine

Dunkles Schokoladenmousse mit rosa Pfeffer

Birnen Nougat Strudel

Crema Catalana

Butterkeksparfait

Mangocrème mit Waldbeerragout

Buñuelos

Buttermilchtörtchen mit Limone

Wählen Sie 4-5 Komponenten aus unseren köstlichen Dessertkomponenten

pro Person 15,00

Auf Anfrage: Croque en Bouche

Preis auf Anfrage

Dessert

Créma Catalana mit Feigensorbet

9,00

Erdbeer-Tomaten Gazpacho mit schwarzem Oliveneis

11,00

Ananas Marshmallow Spieß mit Erdnussbuttereis

12,00

Trilogie von der weißen Schokolade (Süppchen, Tarte, Eis)

13,00

Passionsfrucht Margarita mit gebackener Banane und Kokoseis

14,00

Käsebuffet um Mitternacht

Käse schließt den Magen und rundet den Gaumenschmaus ab

Variation von internationalen Käsespezialitäten und Bio Käse vom Gut Ker-
schlach mit Feigen- und Orangensenf, altem Balsamicoessig, gerösteten
Pinienkernen und ofenfrischem Baguette

pro Person 11,50