

Bankettmappe April bis September

Getränke zum Empfang

Classics

Prosecco Spumante Extra Dry	0,1 l	5,90
Val d'Oca	0,75 l	39,00
Spritz Aperol	0,2 l	7,50
mit Weißwein oder Prosecco		
Lillet Wildberry	0,2 l	8,50
mit Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren der Saison		
Hugo's	0,2 l	7,00
mit Prosecco, Holundersirup, Limette und Minze		
Bellini	0,1 l	14,50
Weißes Pfirsichmark mit Champagner		
Kir Royal	0,1 l	14,50
Crème de Cassis mit Champagner		
Himperial	0,1 l	14,50
Himbeermark mit Champagner und Minze		
Champagner Gallimard Brut	0,1 l	12,00
	0,75 l	79,00

Virgins

Frucht Secco Baden	0,2 l	5,50
Van Nahmen	0,75 l	30,00
Helga	0,2 l	6,50
Hugo's alkoholfrei, mit Ginger Ale, Minze, Limette und Soda		
Fresh Russian	0,2 l	7,00
Schweppes Wildberry, Himbeere, Basilikum		

Speisen

Fingerfood

Chicken-Teriyaki-Spieß		
Fleischnäpfchen-Sandwich mit geschmolzenem Mozzarella und Tomate		
Rosa Roastbeef auf Weißbrot-Crustini, Sauce Tatar, Schnittlauch und Kapern		
Tranche von der Gewürzentebrust auf Sesam-Wakamesalat im Noriblatt		
Gegrillte Jakobsmuschel mit Vanille und Wassermelone		
Ceviche vom Thunfisch mit Limette, Koriander und Chili		
Gebackener Kabeljau-Nugget mit Sauce Remoulade		
Seesaiblingsfilet auf Kartoffel-Zitronen-Mousseline		
Tomaten-Oliven-Bruschetta mit Basilikum und Olivenöl		
Zucchinirollchen gefüllt mit Ricotta, frischen Kräutern und Pinienkernen		
Variation von vegetarischem und veganem Sushi		
Bitte wählen Sie bis zu 5 Komponenten aus (4 Komponenten pro Person)	pro Person	18,00

Suppen

Provenzalische Fischsuppe von Ammersee-Fischen und Garnele	11,00
Pfifferling-Cremesuppe mit Kräuter-Croutons	9,00
Karotten-Ingwersuppe mit Wasabi Nüssen (vegan)	8,00
Paprika-Orangensüppchen mit Ricotta-Nocke	8,00
Spargel-Cremesüppchen mit Croutons (von April bis Juni)	9,00

Couvert

Hausgebackenes Parisienne und Malzbaguette mit Butter	4,00
---	------

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Lavendel	11,00
Sommerlich bunter Tomatensalat mit grünem Spargel und Burrata	11,00
Pokebowl von mariniertem Lachs mit Edamame, Wakame, Papaya und Sojasprossen	12,00
Krosser Zander an sommerlichen Blattsalaten	12,00
Saiblingstatar mit Kartoffelrösti und Sauerrahm	12,00
Rosa Roastbeef mit Bratkartoffel-Vinaigrette an bunten Blattsalaten	13,00
Backendl mit Sauce Tatar und Kartoffel-Gurken-Salat	12,00

Sorbet

Hausgemachtes Sorbet aus unserer Eismacherei	3,50
...mit Prosecco	7,00

Hauptgerichte

Fisch- und Fleischgerichte

Kalbshende am Stück gebraten mit cremigem Pilz-Risotto der Saison, frischer Brunnenkresse und Madeira-Jus	28,00
Lackierte Gewürz-Entenbrust auf knackigem Wokgemüse, red Thai-Curry Wedges und süß-pikanter Teriyaki Sauce	26,00
Rinderfilet mit Gremolata, Kartoffelgratin, grünem Spargel und geschmolzenen Kirschtomaten	31,00
Steak vom Label Rouge Lachs mit Kartoffelpüree, buntem Marktgemüse und Zitronenbutter	24,00
Krosses See-Saiblingsfilet auf schwarzen Tagliatelle mit Spinat, Tomaten-Sugo und Parmesan-Schaum	24,00

Vegetarische und vegane Alternativen wählen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte!

Dessertbuffet

Vanille-Panna-Cotta mit Waldfrucht-Kompott		
Crème Brûlée von der Madagaskar-Vanille		
Blueberry-Cheesecake		
Schokoladenmousse im Gläschen (auch vegan möglich)		
Passionsfruchtcrème auf Bisquit		
Erdbeer-Tiramisu im Glas		
Bayerisch Crème mit Himbeermark		
Variation von hausgemachtem Eis und/oder Sorbets aus unserer Eismacherei (Sorbets vegan)		
Bitte wählen Sie bis zu 5 Komponenten aus (3 Komponenten pro Person)	pro Person	15,00

Mitternachtsschmaus

Variation von internationalen Käsespezialitäten mit Trauben, gerösteten Pinienkernen und ofenfrischem Baguette	pro Person	12,00
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln, dazu frisches Weißbrot	pro Portion	8,00
Currywurst-Topf mit frischem Baguette	pro Portion	8,00
Chili con Carne mit Sauerrahm und Weißbrot	pro Person	8,00
Chilli sin Carne mit Sauerrahm und Weißbrot	pro Portion	9,00