



SCHLOSS SOLITUDE

G A S T R O N O M I E

# Bankettkarte

# 2018

Solitude 2 – 70197 Stuttgart  
Telefon 0711 – 469 077 21 - Telefax 0711 - 469 077 11  
e mail: [veranstaltungen@schloss-solitude-gastronomie.de](mailto:veranstaltungen@schloss-solitude-gastronomie.de)

Dies sind nur einige Vorschläge, die sich saisonal ändern können. Gerne gehen wir auch ganz individuell auf Ihre kulinarischen Wünsche ein.

# Speisen

## Vorspeisen

Baby-leaf und Wildkräutersalat, mit Tomaten und Croutons in Olivenöl  
gebacken Euro 13,00



Carpaccio von den Strauchtomaten mit bestem Büffelmozzarella,  
Basilikum-Öl, Meersalz und Kräutern Euro 15,00



Lachs-Tranchen an einem Dill-Meerrettich-Schmand  
mit einem kleinem Salat Euro 17,00



## Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle und Gartenkräutern	Euro 7,50
—————••—————	
Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Maultäschle, Butterzwiebeln und Schnittlauch	Euro 9,50
—————••—————	
Karotten-Ingwersuppe mit Zitronengras und Chili verfeinert	Euro 9,00
—————••—————	
Klare Fischbrühe mit Lachs- Zander - Maultäschle	Euro 11,00
—————••—————	
Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen	Euro 9,00

**In der Spargelzeit fragen Sie gerne nach unseren Spargelgerichten.**

## Zwischengänge

Hausgemachtes Maultäschle mit Röstzwiebeln auf  
einem Kartoffelsalat mit Kräutern und  
geschmorter Cherrytomate Euro 10,50

—••—  
Pasta in der Pöcelanschale mit TrüffelsöÙle, Parmesan und Tomate Euro 11,00

—••—  
Zwei Garnelen in Zitronenbutter gebraten  
auf Safran-Risotto mit Kräutern Euro 18,00

—••—  
In Olivenöl gebratene Zanderecke auf Pilz-Risotto an einer  
LimettensahnesoÙe mit Kräutern Euro 19,00

**vegetarisch**

Risotto mit Gemüse der Saison  
oder  
Risotto mit Pilzen und feinen Kräutern  
Euro 24,00



Pasta mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan  
Euro 21,00



**Klassiker**

Zwiebelrostbraten vom US Beef (nur das Beste) in kräftiger Jus,  
dazu Handspätzle und Kartoffelsalat am Tisch eingesetzt  
Euro 36,00



**Spezialität des Hauses**

Kalbsbäckle schonend zubereitet, mit seiner Soße, an getrüffeltem  
Kartoffelpüree und feinem Wurzelgemüse in Olivenöl geschwenkt  
mit Rosmarin verfeinert  
Euro 35,00



**Mediterran**

Perlhuhnbrust in Salbeibutter gebraten, auf einem  
Pesto-Risotto mit Gemüse umlegt  
Euro 33,00



**Leicht und edel**

Kalbsrückensteak auf gebratenen Pilzen in Rieslingsahne  
mit Lembergersoße und getrüffeltem Kartoffelpüree  
Euro 37,00



**Das Besondere**

Rosa gebratenes Karree vom „Donald Russel Lamm“, zubereitet im Backofen auf Ratatouille und gratinierten Kartoffeln

Euro 46,00



**Gut gemacht, durchaus etwas Besonderes**

bis max. 40 Personen

Wiener Schnitzel in Salzbutter gebraten, dazu viel Kartoffel-Gurkensalat, Handspätzle und Soße

Euro 32,00



**Beste Qualität, schonend zubereitet!**

Lachssteak schonend in Zitronen-Olivenöl gegart auf einem sehmigen Zitronenrisotto

Euro 29,50



**Für den Genießer**

Tranche vom Rinderfilet rosa gebraten, an fein geschnittenem Grillgemüse mediterran zubereitet, gegrillten Austernpilzen und gratinierten- getrüffelten Sahnekartoffeln

Euro 48,00



**Das exquisite Stück...**

Kalbskottelet am Bein rosa gegrillt, mit feinem Bohnen-Kartoffeleintopf

46,00

Lamm, Geflügel, Wild, spezielle Fleisch z.B. Ochschwanzragout, oder Fischgerichte, bereiten wir alles sehr gerne nach Ihren Wünschen zu. Sehr gerne kochen wir für Sie vegetarisch oder vegan.

**Für Ihr Lieblingsgericht oder Ihr Wunschbuffet stehen wir zu Ihrer Verfügung.**

## Dessert

Dessertbuffet ab 30 Personen mit 4 versch. Dessert  
Euro 13,00



Interpretation vom Tiramisu mit Beeren verfeinert  
Euro 14,00



Unser Eiswagen mit 5 Sorten feinstem Italienischem Eis, Früchten,  
verschiedenen Soßen  
pro Person  
Euro 13,00



Kleines Apfeltarte mit Vanillerahmeis auf  
gebratenen Apfelwürfelchen  
Euro 15,00



Interpretation von der Schwarzwälder Kirschtorte  
im Tumbler serviert  
Euro 14,00



Feinste Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und  
Verschiedenem Brot  
pro. Person  
Euro 12,00

Gerne stellen wir für Sie Ihr Wunschmenü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Ihre Notizen:

Auf bald bei Ihrer Feier, Ihrem Firmenevent.....

Ihr

J.Mink