

Häppchen für Ihren Empfang

Schüttelbrotecke mit:

...Frischkäse und Tomate € 4,50

...Guacamole € 4,50

...Tunfischcreme € 6,00

...Bärlauch und Wachtelei € 7,00

Pinsaschnitte belegt herzhaft oder vegetarisch € 4,50

Tomaten Mozzarella Spieß pro Spieß € 4,50

Butterbrezel pro Stück € 3,20

Nüsschen und Knabbereien € 4,50 á 100g

Menüvorschläge

Optional zu allen Menüs: Brot und Butter pro Person à € 2,50

Menü I

Suppe von der Strauchtomate mit Basilikum-Öl

Perlhuhnbrust aus dem Ofen mit Kräuterkruste
auf mediterranem Grillgemüse mit getrüffeltem Kartoffelgratin

vegetarisch: Gemüse-Curry mit Erdnüssen und Reis

Mango-Panna-Cotta-Törtchen mit frischen Beeren

Menü Perlhuhn pro Person Euro 70,-
Menü vegetarisch pro Person Euro 58,-

Menü II

Tomate-Mozzarella mit Gewürzen und Olivenöl

Kalbsrücken schonend im Ofen zubereitet, rosa serviert auf Gemüse der Saison
dazu getrüffeltes Kartoffelpüree

vegetarisch: Pasta mit Kirschtomaten, wildem Brokkoli,
Parmesan-Sahne-Sauce und Mandeln

Hausgemachter Chocolate Cake mit einer Kugel Rahmeis und Heidelbeersauce

Menü Kalbsrücken pro Person Euro 72,-
Menü vegetarisch pro Person Euro 55,-

Menü III

Kräutersahnesüppchen

Zartes Kalbsbäckle in eigener Sauce an gebratenem wildem Brokkoli, Karotten und
Kartoffelpüree, Schmortomate

vegetarisch: Selleriesteak auf gebratenem wildem Brokkoli und Karotten
dazu Kartoffelpüree und Schmortomate

Ofenschlupfer „Oma Mina“ mit Vanillesauce und Eis

Menü pro Person Euro 71,-

Festbuffet ab 30 Personen

Brotkorb & Salatauswahl:

Salatherzen „Nizza“

Griechischer Salat

Kartoffelsalat

Tomate & Mozzarella

In Olivenöl gebratenes, mediterranes Gemüse nach Art des Hauses

Geschmorter Kalbstafelspitz

Perlhuhnbrust aus dem Ofen

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Trüffel-Sahnesoße

Jus und Kräutersoße

Gemüse der Saison

Bratkartoffeln

Süße Überraschungen aus der Schloss Küche

Pro Person Euro 72,-

Preisänderungen vorbehalten, gültig für alle genannten Preise



Getränkepauschale pro Person € 42,-

von 18Uhr bis 02:00Uhr

H.P. Wöhrwag & Jörg Mink, NR.2 Grauburgunder, trocken

H.P. Wöhrwag & Jörg Mink Cuvée der Freundschaft Merlot & Lemberger, trocken

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Pepsi, Pepsi light und Mirinda

Stuttgarter Hofbräu Käpsele aus der Flasche

Kaffeespezialitäten

Getränke außerhalb der Pauschale werden separat nach Verbrauch berechnet
Preisanpassungen sowie Anpassungen bei den Weinen aufgrund von Verfügbarkeit
behalten wir uns vor