

Häppchen für Ihren Empfang

Jahreszeitlich wechselnde Häppchen
Bunte Auswahl des Küchenchefs
Ab € 4,50/ Stück

Menüvorschläge

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

Menü I

Suppe von der Strauchtomate mit Basilikum-Öl

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

vegetarisch: Gemüse-Curry mit Erdnüssen und Reis

Mango-Panna-Cotta-Törtchen mit frischen Beeren

Menü Perlhuhn pro Person Euro 72,-
Menü vegetarisch pro Person Euro 56,-

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 73,-
Menü vegetarisch pro Person Euro 54,-

Menü III

Kräutersahnesüppchen

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

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

Ofenschlupfer „Oma Mina“ mit Vanillesauce und Eis

Menü pro Person Euro 70,-



Getränkepauschale pro Person € 59,-

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