

Karte 1

Vorschlag 1

Möhren-Ingwersuppe mit Schinkenwürfel

Antipasti, Pflaume im Speckmantel, Lachswrap,
Tomate-Mozzarella, gefüllte Champignons,
bunter ital. Salat der Saison, Gefüllte Hähnchenbrustroulade
mit Gorgonzola und Blattsalat, Saltimbocca mit feiner Sauce,
Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln, Brotkorb

Ricotta-Quarkmousse mit einer Sauce aus Früchten des
Hausgarten oder Tiramisu

Ab 20 Personen !

Vorschlag 2

Spanferkel vom Grill, Speckkartoffelsalat, Kartoffelsalat,
Amerikanischer Krautsalat, Salatvariationen der Saison,
mit zwei versch. Dressing, Aioli, Senf, Tzatziki,
versch. Sorten Brot.

Vorschlag 4

Gebratene Lachsstreifen mit Zitronenpfeffer,
Basilikumdip an einem Salatbouquet, frisches Baguettbrot.

Schweinefilet mit Frischkäsefarce, Orangen-Preiselbeersauce,
feine Bratensauce, Spätzle, Gemüse der Saison.

Ab 15 Personen !

Vorschlag 5

Gefülltes Lachspäckchen mit Kräuterdip an einem
Salatbouquet, frisches Baguettbrot.

Zart rosa gebratenes Schweinefilet und Entenbrustfilet,
Sauce, geschmorte Champignons, Kartoffelgratin,
Gemüse der Saison.

Champagner-Mohnmousse mit einer Fruchtsauce des Hausgartens.

Vorschlag 6

Geflügelcremesuppe

Roastbeef, Kasslerlachs in Scheiben geschnitten (Fleisch ist kalt),
Remouladensauce, Bratkartoffeln, Gewürzgurke, eingelegter Kürbis,
Salatvariationen mit zwei versch. Dressing.

Amarettocreame mit Amarettinis.

Karte 2

Vorschlag 6

Lachskrabbenterrine an Salatbouquet mit Baguettbrot

Spargelcremesuppe mit weißem und grünem Spargel (saisonbedingt),
Zart rosa gebratenes Rinderfilet, Spitzmorcheln, Romanesco,
Zuckerschoten, Pariser Kartoffeln, Sauce Hollandaise,
Kartoffeltaler, Rosmarinkartoffeln.

Ricottacreame mit Himbeersauce, Creme Brûlée mit Vanillesauce.

Ab 30 Personen !

Vorschlag 7

Schweinefilet im Kürbiswrapmantel an Salatbouquet

Hiesige Rehkeule zart gebraten, Pfifferlinge, Wildsauce,
Birne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Butterbohnen,
gratinierter Broccoli, Kartoffeltaler, Petersilienkartoffeln.

Quarkmousse mit Obstsalat und Vanillesauce

Ab 20 Personen !

Vorschlag 8

Kalbsbraten, Entenbrustfilet, Schweinefilet, Waldpilzsauce,
Champignons, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffeltaler,
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Ab 30 Personen !

Vorschlag 9

Antipasti, Aioli, Pflaume im Speckmantel, Liebevolle Käseplatte
mit Früchten, Pochierter Lachs, Ziegenkäse in Parmaschinkenrollen,

Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken und Parmesanstreifen
im Weckglas, Räucherfischsalat, griechischer Salat, Tomate-Mozzarella,
Brotkorb mit versch. Sorten Brot / Brötchen.

Schweinefilet, Entebrustfilet, Sauce, Champignons, Gemüseplatte der Saison,
Kartoffelgratin.

Dessert, z.b. Mousse au-chocolat mit Vanillesauce

Ab 20 Personen !

Vorschlag 10

Vitello tonnato, Pflaume im Speckmantel, Riesengarnele mit Wang-Tangstroh
und Zuckerschote, Tomate -Mozzarella, gefüllte Champignons,
Antipasti, Lachswrap, Salat der Saison, Brotkorb.

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Blattspinat und Gorgonzola,
Gorgonzolasauce, Blattspinat, Bandnudeln, Dessert

Ab 20 Personen !

Karte 3

Vorschlag 1

Tomate-Mozzarella, Antipasti (nicht so ölig), Pflaume im Parmaschinken,
Melonenwürfel mit Parmaschinken und Parmesanstreifen,
Salatvariationen mit zwei versch. Dressing, kaltes Vitello tonnato,
Saltimboca mit feiner Sauce, Aioli, Riesengarnelen im Auberginenmantel
mit Tomatenkräuter dressing, Liebvollle Käseplatte mit Früchten,
Gebratene Lachsstreifen mit Blattspinat, Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln.

Ricotta-Quarkmousse mit einer Sauce aus Früchten des Hausgarten oder Tiramisu.

Ab 30 Personen !

Vorschlag 2

Sauerfleisch, Kasslerlachs in Scheiben geschnitten (Fleisch ist kalt),
Remouladensauce, Speck- und Zwiebelbratkartoffeln, Gewürzgurke,
Kürbis, Salatvariationen mit zwei Dressing.

Vorschlag 3

Frischer bunter Salat der Saison, mit Himbeerdressing und Baguettbrot

Rehrückenlachse aus hiesigen Jagdrevieren mit einem Frischkäsemantel, in zarte Medallions geschnitten. Dazu Pfifferlinge mit Speck und Zwiebel, Brombeersauce, gestoffte Wirsingkohlstreifen, Seekamper Salzkartoffeln, Kroketten.

Ab 10 Personen !

Vorschlag 4

Schweinemedallions in Marsallasauce, Champignons, Rosmarinspaltkartoffeln, gebutterte Spätzle, Salat der Saison mit zwei versch. Dressing

Ab 15 Personen !

Vorschlag 5

Tomatencremesuppe mit Sherrysahnehaube

Kalte Schweinemedallions und Hähnchenbrustfilet mit Früchtespiegel oder Frischkäsemantel dazu Brombeersauce.

Riesengarnelen umhüllt mit Auberginen und Tomatendressing.
Aioli, Pflaume im Speckmantel. Liebevoller Käseplatte mit Früchten,
Fischplatte mit ger. Lachs, Roastbeefsteller mit Remouladensauce,
Honigmelone mit Holst. Katenschinken, Tomate-Mozzarella,
Antipasti, Brotkorb mit versch. Sorten Brot / Brötchen,
Obststeller der Saison, Konfitüre, Butterpuppen.

Dessert z.b. Mousse au-chocolat mit Vanillesauce

Ab 20 Personen !

Vorschlag 6

Honigmelonenwürfel mit Parmaschinken und Parmesanstreifen im Weinkelch

Helgoländer Krabbensuppe mit Sahne-Dillhaube

Zart rosa gebratenes Rinderfilet und Entenbrustfilet, Champignons, Orangen-Preiselbeersauce, Waldpilzsauce, Gemüseplatte, Seekamper Salzkartoffeln, Kroketten.

San Remo becher mit Früchten

Ab 20 Personen !