

Ein Auszug aus unserem Speiseangebot:

Unsere hauseigene Küche bietet ausgewählte, saisonale und regionale Gerichte

Kaltes Fingerfood

... als Flying Buffet zur Vorspeise: eine Auswahl

VEGETARISCH ... Gesülzte Ratatouille mit Käsegebäck
Ziegenfrischkäse mit Honigfaden & Blüte
Miniquiches mit Blattspinat & Schafskäse
Handkäs-Carpaccio mit Vinaigrette und Walnüssen

VEGAN ... Carpaccio von roter Beete auf Wildkräutern mit Walnüssen
Caponata mit Sultaninen, Kapern & Pinienkernen
Linsenfrikadelle mit Kartoffel-Apfelsalat
Glasnudelsalat mit Paprika, Papaya frischem Koriander und Cashews

MIT FISCH ... Zuckererbspüree mit Garnele
Blumenkohlterrinen mit geräuchertem Forellenfilet
Carpaccio von Lachs & Jakobsmuschel auf Wildkräutern mit Safranvinaigrette
Räucherlachsburger
Fischfrikadelle mit Kartoffel-Apfelsalat

MIT FLEISCH ... Gebackene Aprikose oder Dattel mit Salbeiblatt im Schinkenmantel
Carpaccio von gebratener Entenbrust mit Holunderchutney
Mariniertes Lammfilet auf Bohnenpüree mit getrockneten Tomaten
Mini-Kräuterfrikadellen mit Frankfurter Grüner Sauce

SWEET DREAMS ... Piña Colada Panna Cotta mit Ananasragout
Gebrannte Crème mit Zwetschenragout
Profiterolles mit Schokosauce
Italienischer Mandelkuchen im Glas mit Fruchttchen

Vorschlag 1

Am Tisch serviert

Blattsalate, Blüten- und Kräutervariationen mit gerösteten Kernen
Vinaigrette & Joghurtdressing

dazu

Olivenöl | Meersalz | Baguette
Oliventapenade | Ajvar | Frischkäse | Avocadodip | Kräuterbutter | Tomatenbruschetta
Eingelegte Oliven | Marinierte Champignons | Kirschtomaten mit Basilikum

Buffet

Involtini vom Hühnchen, gefüllt mit Zucchini & getrockneter Tomate

Lammhüfte mit Rosmarinjus

Lachs am Stück aus dem Ofen mit Fenchel & Orangen

Beilagen

Keniabohnen im Speckmantel | Kartoffel-Zucchinigratin | Tagliatelle

Vegetarisch

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortellini
aromatisiert mit Pinienkernen & Cherrytomaten



Mousse au Chocolat mit Grand Marnier

Beerenkompott mit Vanillesauce

Schokoladenkuchen im Glas mit Früchtchen & angeschlagenem Rahm



Vorschlag 2

Am Tisch serviert

Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesan

dazu

Thunfischcrème | Oliventapenade | Paprikapaste | Zitronenbutter
Fleur de Sel | Natives Olivenöl | Baguette

Hochzeitssuppe

Buffet

Schweinemedallions unter einer Senf-Estragonkruste mit Rotwein-Schalottensauce
oder in Rahm mit Champignons

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Bohnenbündel | Kartoffelgratin | Grilltomate

Buntbarschfilet in Safran-Limettensauce mit rosa Pfefferbeeren
Blattspinat | Geschmolzene Tomaten | Tagliatelle

Vegetarisch
Risotto mit Ratatouille, Pinienkernen & Parmesanspänen



Piña Colada Panna Cotta mit Ananasragout

Walnußeis in Bisquit, dazu Pfirsichspalten gratiniert in Ahornsirup

Birnen-Schokoterrine | Früchtespiegel



Vorschlag 3

Menü

Schwarze Nudeln mit Garnelen an Grapefruit-Pfeffersauce



Lammrücken in der Kräuterkruste
Ratatouille | Kartoffelstrudel

oder

Duo von Rinderfilet und Kalbsfilet an Kerbelsauce
Gartengemüse | Risoleekartoffeln

oder

Vegetarisch | Vegan
Gebratene Harissa-Möhren mit Zitronen-Couscous und Kreuzkümmeljoghurt



Etagere mit feinsten Törtchen und Früchten



Vorschlag 4

Vegetarische Speisen

Am Tisch serviert

Blattsalate, Blüten- und Kräutervariationen mit gerösteten Kernen
Vinaigrette & Joghurtdressing

dazu

Olivenöl | Meersalz | Baguette

Oliventapenade | Ajvar | Frischkäse | Avocadodip | Kräuterbutter | Tomatenbruschetta
Eingelegte Oliven | Marinierte Champignons | Kirschtomaten mit Basilikum

oder

Klare Tomatensuppe mit Quarkklößchen

Als Buffet oder am Tisch serviert

Risotto mit Steinpilzen & Parmesan

Spinatmaultaschen im Kräutersud

Kürbislasagne mit Pfifferlingen & Kernöl

Gemüsestrudel mit fruchtiger Tomatensauce



Gratinierter Weinbergpfirsich mit Himbeersauce und Sabayon

Früchteplatte



Vorschlag 5

Vegane Speisen

Am Tisch serviert

Blattsalate, Blüten- und Kräutervariationen mit gerösteten Kernen | Zitronendressing

dazu

Olivenöl | Meersalz | Baguette
Oliventapenade | Ajvar | Avocadodip | Tomatenbruschetta
Eingelegte Oliven | Marinierte Champignons | Kirschtomaten mit Basilikum

oder

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

Buffet mit vier Speisen zur Wahl

Rigatoni in Tomaten-Basilikumsugo mit mediterranem Gemüse & Pinienkernen

Tagliatelle mit leicht scharfer Kürbiscrème & gerösteten Nüssen

Mit Bulgur und Spinat gefüllte Ofen-Süßkartoffeln

Zucchini, Paprika, Fleischtomate & Gemüsezwiebel gefüllt mit Quinoa und Petersilie

Gebratene Harissa-Möhren mit Zitronen-Couscous & veganem Kreuzkümmeljoghurt

Crêpes, gefüllt mit Champignons, Austernpilzen & Kräutercrème

Gebratene Rosmarin-Polenta mit Mangold-Pilzen & Haselnüssen

Kürbislasagne mit Pfifferlingen & Kernöl



Früchteplatte | Gratiniertes Weinbergpfirsich mit Himbeersauce

Mousse au Chocolat mit Birnenspalten | Beerengrütze mit Vanillesauce



Irgendwann nachts ...

Internationale Käseauswahl | Trauben | Oliven | Baguette

Französische Käseauswahl | Feigensenf | Früchte | Salzbutter | Baguette

Italienische Käseauswahl | Feigen | Rauchmandeln | Grissini | Ciabatta

Currywurst Berliner Art – mit fruchtig feuriger Tomatensauce und Bengalcurry AUCH VEGAN

Tiroler Speck | Rauchpeitschen | Schweinemett | Frischkäse | Käsecrèmes
Radieschen | Laugenbrezeln | Holzofenbrot

Tom Kha Gai – Thaiändische, spicy Hühnersuppe mit Ingwer und Kokos | Krabbenchips

Speiseeiswagen „Carrettino“



Milcheis: Vanille | Schoko | Walnuß | Pistazie | Salted Karamell
Frozen Joghurt natur

Sorbet: Erdbeere | Himbeere | Mango | Zitrone | Cassis