

Herzogliches Menü

71 €/PERSON

VORSPEISE

Praline aus geräucherten Fischen aus der hauseigenen Räucherammer, auf eingelegten Rüben mit einer Mousse aus schwarzen Johannisbeeren

SUPPE

Aromatische Brühe mit hausgemachten Nudeln

HAUPTGERICHT

Filet vom Perlhuhn, Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln, grünen Bohnen, Rotweinsauce mit Himbeeren

DESSERT

Panna Cotta mit Früchten der Saison

BÜFFET: SUPPE

Feine Lauchcremesuppe mit getrockneten Tomaten

WARMES BUFFET

*Gegrilltes Schweinelendchen auf einer Sauce aus geröstetem Paprika
Hähnchenfilet in Panko und einer Sweet-Chili-Sauce
Gebratener Lachs in einer Sauce mit Orangenspalten
Rote Bete Gnocchi
Spinatlasagne mit einer Sauce aus frischen Tomaten
Gedämpfter Brokkoli mit gerösteten Mandeln*

KALTES BUFFET

*Melone, eingewickelt in italienischem Schinken mit einem Hauch von Kräuteröl
Kanapees mit cremigem Aufstrich aus geräucherten Fischen
Griechischer Salat mit Feta-Käse, serviert auf Radicchio-Blättern
Hähnchenfilet, überbacken mit Ananas, Ziegenkäse und Preiselbeeren
Meeresfisch-Terrine mit Safransauce
Mix aus Blattsalaten, Gemüse, Pickles, nach eigener Wahl
6 verschiedene Obstsorten der Saison*

DESSERT

3 verschiedene Kuchensorten aus hauseigener Konditorei

WARMES GERICHT

Flambierter Schinken mit Beilagen (gebratene Kartoffeln, geschmorter Kohl, Sauce) Live cooking

ZWEITER HEISSER TELLER

Rindergulaschsuppe

Kaffee/Tee/Obstsaft

