



Menüvorschläge Restaurant

Stand: 01.10.2021, ab 5 Personen

Menue 1 Euro 37,50

Barbarie-Entenbrustscheiben
an Salat der Saison

Kalbsmedaillons "Braumeister"
in Champignons-Bier-Sauce
Pommes Frites

Wirsinggemüse in Rahm

Obstsalat
im Wassermelonest

Menü 2 Euro 39,00

Trio Composizione
Carpaccio-Vitello-Mozzarella

Steinpilzcremesuppe

Putenbrust in Feigensenf
Mandelkrokette,
Ofengemüse

Panna Cotta in Harmonie
von Früchten

Menü 3 Euro 43,50

Vorspeise-Komposition
Walkmühlen Art

Gem. Gänsebraten (Brust, Keule)
in Maronensauce mit
Schmorapfel, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße

Cassata-Eis
an Portweinkirschen

Menü 4 Euro 45,00

Italienische Vorspeisen

Linguine mit schwarzen Trüffeln
und Waldpilzen

Argent. Rinderfilet vom Grill
mit Madagascar-Sauce
Rosmarinkartoffel und Ofengemüse

Tris von Panna Cotta,
Tiramisu und Vanilleeis

Menü 5 Euro 55,00

Flußkrebse „Basilik“,
auf Mangoscheiben

Kürbiscremesuppe

Doradenfilet
in Chili-Mango-Sauce
auf Risotto-Bett

Zitronensorbet

Kalbsbäckchen geschmort
auf Artischockenpüree

Wallnuss-Eis auf Feigen
mit San Marzano

DEKORATION & AUSSTATTUNG

Stehtische für Empfang
mit weißen Hussens pro Tisch € 8,00

Buffet mit Wärmewagen &
Kochgeräten für P-S € 25,00

Musikanlage und Beamer, €15,00

Weißer Stuhl Hussens
mit Bändern pro Stuhl € 4,00

Blumengesteck (Farben Ihrer Wahl)
pro Tisch (8-10 Pers) € 35,00

Live-Musik: Klavier, Guitar,
Saxophone ab €60,00 p.St.

Selbstverständlich sind die Änderungen nach Absprache möglich.



Buffetvorschläge Restaurant

Stand: 01.07.2019, ab 10 Pers.

Buffet 1 Euro 39,50

Grill -Buffet

Rucola-Salat

mit Cherrytomaten und Parmesan

Antipasti ital. Art:

Vorspeisenvielfalt kalt & warm

Fleisch und Fisch vom Grill:

Schweinenacken Schaschlik

Kaukasischen Art

Griechische Puten-Souvlaki

Italienische Lachsspieße

Argentinisches Roastbeef

Bürgerliches Wurst-Gut

Gemüsespieße

Dessert:

Panna Cotta

Tirami su

Obstsalat

Buffet 2 Euro 43,00

Gutbürgerlicher Art

Hausmarin. Schott. Lachs

Garnelensalat Finkenwerder Art

Wildpastete an Orangen-Preiselbeeren

Rucola mit Parmesan und Balsamico

Mozzarella Fleischtomaten

gegr. Paprikaschoten u. Zucchini

Carpaccio vom Angusfilet

Warm

Edelfischfilet in Dillrahmsauce

Tafelspitz in Apfel-Meerrettich

Gänsebraten in Maronensauce

Gemüse des Tages

Rotkohl

Butterkartoffeln

Butterreis

Dessert

Intern. Käsebrett

Schoko-Parfait

Windbeutel

Mousse au Chokolat

Brot und Butter

Buffet 3 Euro 47,50

Walkmühler Art

Garnelen in Basilikumsauce

Parma mit Melone

Rindercarpaccio Rucola Parmesan

Lachs-Carpaccio

auf Zitronenmarin.

Vitello Tonnato

Wiesenchampignonssalat "Balsamico"

Edelpilze gegr. auf Feldsalat

Nodini (Mozzarella) auf Fleischtomaten

Gemischte Gemüseplatte

Warm

Crespelle mit Spinat

Edelfischfilet in Chili-Mango

Arg. Angus-Rumpsteak

in Madagaskarsauce

Schweinefilet in Pommerysenf

Röstkartoffeln

Edelgemüse(3Sorten)

Wildreis

Kartoffel Gratin

Dessert

Internat. Käseplatte

Hausgemachten-Parfait

Mousse au Chokolat

Pannacotta, Tiramisu

Brot Butter Kräuterdip

Selbstverständlich sind Änderungen nach Absprache möglich.