

Menüvorschläge

Individuelle Beratung & passgenaues Menü

Trend-Menü:

Suppe:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz,
Butterklößchen & Maultaschen

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Schweinelendchen (einzeln oder am Stück gebraten) mit Speckbohnen
Rostbraten vom Angusrind mit geschmälzten Zwiebeln
Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Zitrone

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 33,50 €

Schwaben-Menü:

Suppe:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz & Kräuterflädle

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Schweinebraten mit angerösteten Champignons

Kalbsrollbraten mit geschwenkten Cocktailtomaten

Gulasch von Rind & Schwein mit Paprika

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 31,70 €

Delikatessen-Menü:

Suppe:

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Schweinefilet mit Bacon & angerösteten Champignons

Zanderfilet mit Zitrone

Maispoularde gefüllt mit Wurzelgemüse & geschwenkten Cocktailtomaten

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 32,50 €

Bauern-Menü:

Suppe:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Kräuterflädle

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Schnitzel vom Schwein mit Zitrone

Hähnchenschlegel mit geschwenkten Cocktailtomaten

Schweinebraten mit angerösteten Champignons

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 29,90 €

Gourmet-Menü:

Suppe:

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube & Petersilie

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Steinofenbaguette

Hauptmenü:

Maispoularde gefüllt mit Wurzelgemüse & Cocktailtomaten

Rostbraten vom Angusrind mit geschmälzten Zwiebeln & Kräuterbutter

Schweinefilet mit Bacon & angerösteten Champignons

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 34,50 €

Klassik-Menü:

Suppe:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Grießnockerln,
Maultaschen und Fleischklößchen

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Kasslerbraten mit Speckbohnen

Kalbsrollbraten mit Cocktailtomaten

Schnitzel vom Schwein mit Zitrone

Hähnchenbrustfilets mit angerösteten Champignons

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 31,50 €

Kronen-Menü:

Suppe:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz,
Butterklößchen & Kräuterflädle

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Spanferkel mit Speckbohnen

Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmälze

Hähnchenbrustfilets Natur mit angerösteten Champignons

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 31,40 €

Grill-Menü:

Vorspeise:

Vitello Tonnato

Bruschetta

Speckscheiben, Aubergine, Zucchini

Champignons mit Frischkäse

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Hauptmenü:

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer & Dill

Kräuter-Quark-Dipp

Schweinefilet in Kräuterfarce mit Speckbohnen

Rostbraten vom Angusrind mit geschmälzten Zwiebeln

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 38,50 €

Festtags-Menü:

Suppe:

Cremesuppe mit angerösteten Brotroutons

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Wildragout mit Rotweinbirne & Preiselbeeren

Kalbsrollbraten mit angerösteten Champignons

Knusperschnitzel vom Hähnchen mit Zitrone

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 33,90 €

Chef-Menü:

Suppe:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz,
Grießnockerln & Kräuterflädle

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Rinderrouladen mit Wurzelgemüse
Schweinefilet in Kräuterfarce mit Speckbohnen
Lachslasagne mit Spinat

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 35,40 €

Königs-Menü:

Suppe:

Hausgemachte doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz & Kräuterflädle

Salate:

Es können bis zu acht verschiedene Salatvariationen gewählt werden

Hauptmenü:

Rostbraten vom Angusrind mit geschmälzten Zwiebeln & Kräuterbutter

Schnitzel vom Schwein mit Zitrone

Lachs auf Aubergine & Zucchini mit Zitrone

Schweinefilet mit Bacon, angerösteten Champignons & Cocktailtomaten

Drei Beilagen nach Wunsch

Drei Gemüsevariationen nach Wunsch

Zwei Saucen

Preis pro Erwachsener: 36,10 €

Salatvariationen:

- Lauwarmer schwäbischer Kartoffelsalat an Rindfleischbrühe-Dressing
- Blattsalat mit roten Zwiebeln an hellem Balsamico-Dressing
- Bauernsalat (Paprika, Gurken, Tomaten) mit Oliven, Peperoni, Fetakäse & Zwiebelringen an Knoblauch-Dressing
- Rettichsalat an Joghurt-Meerrettich-Dressing
- Mexisalat mit Paprika, Kidneybohnen & Mais an Paprika-Dressing
- Feldsalat mit angerösteten Speckwürfeln an Kräuter-Dressing
- Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum an dunklem Balsamico-Dressing
- Nudelsalat mit Erbsen, Paprika & Fleischwurst an Joghurt-Curry-Dressing
- Gurkensalat mit Dill an Joghurt-Senf-Dressing
- Weißkrautsalat mit angerösteten Speckwürfeln & gestoßenem Kümmel an Riesling-Dressing
- Rote Bete mit Mozzarella an Himbeer-Dressing
- Grüne und/oder Kidneybohnsalat mit angerösteten Speckwürfeln an Knoblauch-Dressing
- Maissalat mit Paprika an Kräuter-Dressing
- Karottensalat an Orangensaft-Meerrettich-Dressing

- Angeröstete Brotroutons
- Sonnenblumenkerne

Beilagen:

Hausgemachte Kronenspätzle

Kartoffelkroketten

Pommes frites

Bratkartoffeln mit/ohne Speck/Zwiebeln

Kartoffelrösti

Butter-Basmati-Reis

Kartoffelgratin

Semmelknödel

Petersilienkartoffeln

Wilde Kartoffeln (mit Schale)

Kartoffelknödel mit Croutons und Speck

Rosmarinkartoffeln

Paprikakartoffeln mit Ajvar

Saucen:

Burgundersauce

Rahmsauce

Rahmsauce mit frischen Champignons

Tomatensauce

Dillsauce

Geflügelsauce

Dessert:

Handgemachtes Eisbüfett:

Aus verschiedenen Eissorten

Gerne kreieren wir Ihnen auch eine
Hochzeitstorte aus Eiscreme

Dazu reichen wir Liköre, Obstsalat,
Fruchtsaucen, Eiswaffeln & Sahne

Hausgemachte Schokoladensauce aus
feiner Kuvertüre

Preis pro Erwachsener: 6,50 € Kinder von 0-11 Jahren: gratis

Dessert am Tisch o. Büfett:

Kreativ, überraschend & individuell

Preis pro Erwachsener: 6,50 € Kinder von 0-11 Jahren: gratis

Hausgemachte Kuchen & Torten

Kinder unter 6 Jahren: Menü gratis
Kinder von 6 bis 11 Jahren: Menü halber Preis
Kinder ab 11 Jahren: Menü Erwachsener Preis
Der Nachservice ist im Preis enthalten!

Wahlweise können Menüs am Tisch (auf großen Platten)
oder als Büfett serviert werden.

Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr Wunschmenü mit Ihren
Lieblingsspeisen zusammen.
Individuelle Beratung & passgenaues Menü

Nach vorheriger Absprache, sehr gerne:

Vegan

Vegetarisch

Allergenfrei

Sonderwünsche

Alle Preise inkl. MwSt. & Service (gültig bis 31.12.2023)