

Menüvorschläge für Sie

Menü 1

Cappuccino von der Romatomate mit Basilikumschaum

Gebratenes Mainzanderfilet mit Steinbiersauce
geschmorten Gurken und Dillkartoffeln

Bayerische Crème mit flambierten Sauerkirschen

€ 46,50

Menü 2

Brokkolisuppe mit BIO-Sahnehaube und gerösteten BIO-Mandelsplittern

Saftiges Hähnchenbrustfilet vom Grill
auf sautierten Kirschtomaten mit Rucola, Kartoffeltaler

Eierlikörmousse auf Schokoladensauce

€ 36,50

Menü 3

Geräuchertes Forellenfilet von der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle mit Sahnemeerrettich
an mit Preiselbeervinigrette mariniertem Feldsalat

Filet Mignon vom Rind mit Speckmantel
auf einer grünen Pfeffersauce
Butterbohnen und Dauphinkartoffeln

Sorbet von Waldbeeren, aufgefüllt mit Sekt

€ 65,80

Menü 4

Honigmelonenkugeln und Parmaschinken
an einer Salatvariation in Balsamicodressing

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
und frischem Schnittlauch

Gegrillte Schweinemedallions mit Madeirajus
sautiere Schwarzwurzeln und Maisgrießtaler

Mousse von weißer Schokolade auf Himbeerragout

€ 51,80

Menü 5

Gebackene Datteln im Speckmantel
auf einem Feldsalatnest

Karotten-Ingwer-Suppe
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Atlantiklachsfilet vom Grill auf Zitronensauce
dazu Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln

Crème Brûlée Vanilledessert unter der Karamellkruste

€ 57,80

Menü 6

Eingelegter lauwarmer Ziegenkäse
auf Wildkräutersalat

Tomaten-Crèmesuppe mit Basilikumsahne

Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus
Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

Vanille- Honiggrieß mit Himbeerragout

€ 57,90

Menü 7

Carpaccio von Roter Beete und Parmesan
mit gerösteten Pinienkernen

Silvaner-Schaumsüppchen mit Schinkenstreifen

Rosa gebratenes Roastbeef mit einer Burgundersauce
mit buntem Gemüsekorbchen und Kartoffelgratin

Kleine Käseauswahl mit Baguette

€ 65,10

Menü 8

Rose vom Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
an Salatbukett im Limettendressing

Rinderconsommé mit Lebernocke, Grießnocke und Flädle

Spieß von Jakobsmuscheln und Garnelen auf Basilikumrisotto mit Weißweinschaum

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangensauce
Brokkolipüree und Herzoginkartoffeln

Schokoladenküchlein mit marinierten Himbeeren auf einer Vanillesauce

€ 85,60

Menü 9

Räucherlachs-Röllchen mit Frischkäse
auf Wildkräutersalat

Tomatenconsommé mit Basilikumnocken

Gratinierte Scampi auf Safranreis

Sorbet von der Mango, aufgefüllt mit Sekt

Medaillons vom Kalb
auf Parmesansauce, mit sautiertem Blattspinat und Safrangnocchi

Warmer Schokokuchen mit schmelzendem Kern
garniert mit einem Beerenbouquet

€ 99,50

Sie suchen noch das gewisse Etwas?

Bierbrauerschinken vom Kulmbacher Strohschwein

Ob im Menü oder bei einem Buffet, live vor Ort geschnitten...

Wir beraten Sie gerne.

Zum Aufpreis von € 9,50/Person zu Ihrer bereits gewählten Vorspeise.
Als vollwertigen Vorspeisengang mit korrespondierenden Beilagen zu € 19,80/Person.



Auch die Klassiker sind möglich...

| | |
|---|---------|
| Knusprige Gänsebrust in Beifußsauce Apfelrotkohl und Kartoffelkloß | € 35,20 |
| Rinderroulade „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Essiggurken, Senf, Zwiebeln und Speck, an Rahmsauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß | € 25,20 |
| Knuspriges Schweineschäufelra vom Kulmbacher Strohschwein, an Dunkelbiersauce, geschmorter Rahmwirsing und Kartoffelkloß | € 28,80 |
| Gesottener Tafelspitz, Meerrettichsauce mit Kartoffelkloß oder Salzkartoffeln | € 32,20 |
| Schweinelendchen mit Champignon-Rahm-Sauce Mandelbrokkoli und Spätzle | € 33,20 |

... Oder ganz vegetarisch sowie vegan?

| | |
|---------|---|
| € 22,20 | Penne mit Frühlingslauch, Tomatenwürfeln, gerösteten Sonnenblumenkernen und Kräutern, geschwenkt in Olivenöl und abgerundet mit Rucola Vegan |
| € 23,50 | Hausgemachte BIO-Tagliatelle in Basilikumsauce mit schwarzen Oliven, Kirschtomaten und Parmesanspänen Vegetarisch |
| € 24,20 | Vegane, mit Reis und Mais gefüllte, Paprikaschote auf Petersiliensauce vegan |
| € 22,20 | Mit Cous Cous und Gemüse gefüllte Zucchini-Schiffchen an Paprikarahmsauce (Pflanzensahne) Vegan |

Sprechen Sie uns auch gerne auf saisonale Gerichte mit z.B. Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge, Kohlgerichte, „Gans im Ganzen“ oder Wild an.

Nennen Sie uns Ihre Allergien, Unverträglichkeiten oder Vorlieben und wir erörtern alle Möglichkeiten mit Ihnen.

Buffetvorschläge für Sie

Buffet 1

dünn aufgeschnittener Salzbauch vom Kulmbacher Strohschwein an Essiggemüse
Staffelsteiner Räucherforellenfilet mit Preiselbeersahne
kalter Braten mit Sauce Tatar
Limburger mit Musik
Schweizer Wurstsalat

Krautsalat mit Kümmel, Kartoffelsalat mit Speckwürfeln
Rettichsalat in Sahne und Vogerlsalat

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Fränkische Schäuferle in Altenkunstadter Dunkelbiersauce
mit Weinsauerkraut und Kartoffelkloß
Gebratenes Mainzanderfilet auf Dillkartoffeln mit Schmorgurken
Hausgemachte Karotten-Zucchini-puffer mit Sauce Bernaise

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch Krenn mit eingelegten Beeren
Eis und Sorbet aus dem Minieisschrank mit verschiedenen Toppings

Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

€ 64,20

Buffet 2

Räucherlachs und -makrele mit Senf-Dill-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Schwarzwälder und Burgunderschinken mit Essiggurken
Weißwurstsalat in süßer Senf Vinaigrette

Salatauswahl mit:
Karotten, Gurken, Rote Beete
Sellerie und Blattsalate
Zum Selbstgarnieren:
Joghurdressing-, Balsamicodressing
Croûtons

Silvanerschaumsüppchen mit Schinkenschöberl

Gebratene Schweinelendchen mit einer Champignonrahmsauce
Mandelbrokkoli und Spätzle
Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
Buntbarschfilet vom Grill mit Silvanersauce, glasierten Karotten, Wildreis

Mousse au chocolat im Glas
Fruchtcreme nach Saison
Salat von frischen Früchten
Eis und Sorbet aus dem Minieisschrank mit verschiedenen Toppings

Verschiedene Brot- und Brötchensorten
ofenfrisches Baguette und Butter

€ 74,20

Buffet 3

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Crema di Balsamico
Geräucherte Fischvariationen aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle
Italienische Antipasti in Kräuterolivenöl
Bunter Meeresfrüchtesalat mit Oliven
Eingelegter Ziegenkäse

Salatauswahl mit:
Tomaten, Bohnen, Paprika,
Mais und Blattsalate
Zum selbstgarnieren:
Honig-Balsamico Dressing, Vinaigrette
Kürbiskern- und Olivenöl, Apfelessig, Balsamicoessig
Geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Sesam

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Gebratenes Felchenfilet mit Weißweinsauce auf sautiertem Lauch, Pilawreis mit Safran
Saltim Bocca, (Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken) auf gerösteten Paprikastreifen mit
grünen Nudeln
Gemüselasagne

Mit Obst garnierte Eisbombe serviert mit Raumfeuerwerk
Tiramisù, Crème Brûlée, Tonkabohnenpannacotta

Verschiedene Brot- und Brötchensorten
ofenfrisches Baguette, Ciabatta und Butter

€ 86,10