

**Menüvorschläge für Feste & Feiern
(8 - 50 Personen)**



Wir machen Ihnen gerne einen individuellen Menüvorschlag

Oberpfälzer Menü - All you can eat

Leberknödelsuppe

Salatteller

Gemischter Braten
mit 2 Saucen & Knödel

Kaffee

17,50 pro Person (ab 12 Personen)

Frühlingsmenü-4 Gänge

Italienischer Vorspeisenteller mit Tomaten-
mousse, Carpaccio & mariniertem Gemüse an

Blattsalaten

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl & Croutons

Roulade von der Hähnchenbrust mit Ziegenkäse
& Aprikosen auf Kartoffel-Lauchpüree

3erlei von der Erdbeere in Mousse, Schaum &
Tarte mit Eis

27,- pro Person

Galamenü

Aperitiv nach Wahl

Variation von Räucherfischen (Lachs, Forelle,
Matjes) als Mousse, Tartar & Burger

Karotten-Zitronengrassuppe
mit confierter Riesengarnele

Rosa gebratener Rinderrücken in weißer
Trüffelsauce mit Gratin Kartoffeln

Schokoladenluft mit exotischen
Früchten & Passionsfruchtsorbet

31,- pro Person

Familienfeier

Suppe nach Saison u. Wahl

Salatteller

Gegrillte Schweinelendchen mit Spätzle
Gemischter Braten, Gänsebrust, Knödel
& Gemüse. Alles auf Platten serviert!

Kleine Nachspeisenkarte nach Wahl

20,80-23,50 pro Person (ab 12 Personen)

Weihnachtsmenü-4 Gänge

Lachstartar mit Caipirinhacreme an
Blattsalaten

Maronencremesuppe mit Portwein

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
in Kirsch-Pfeffersauce

mit gebackenen

Kartoffelbällchen mit Blattspinat

Weihnachtlicher Dessertteller

27,50 pro Person

Herbstmenü-3 Gänge

Kürbis-Orangencremesuppe mit Kernöl
& gebackenen Teigtaschen

Salatteller

Sanft gegarter Hirschrücken in wilder
Sauce auf Vanillnudeln mit Herbstgemüse

Apfelschmeckerli mit Apfelkucheneis,
gebackenem Kücherl & Apfelfrumble

23,50 pro Person