

Unsere Menü-Vorschläge

Wir freuen uns, dass wir Sie bei der Planung Ihres Anlasses unterstützen dürfen. Bitte wählen Sie für alle Ihre Gäste ein einheitliches Menü aus. Selbstverständlich dürfen Vegetarier Ihr Menü auch vor Ort aus der à la carte Karte aussuchen.

Knackig und anregend

Bunter Blattsalat		11
Gemischter Salat		13
Geräuchertes Forellenfilet		14
Saisonale Ravioli (ab 50 Personen nach Ihren Wünschen zubereitet)		16
Klostergeistsuppe		13

Alles was schwimmt

Red Snapper Filet	(23)	34
Forellenfilet	(26)	39
Felchenfilet	(26)	39
Saiblingsfilet	(26)	39
Zanderfilet	(27)	41

In Klammern sehen Sie die Preise für den Fisch als Zwischengang.

Fleischiges

Schweinefilet im Speckmantel		39
Kalbsrückensteak mit Cassis-Schalottenkruste		47
Kalbsfilet		52
Rinderfilet am Stück gebraten		51

Ohne Fleisch und ohne Fisch

Weissweinsrisotto Gemüse Parmesan Kräuter	(16)	24
Spinat-Ricotta-Ravioli Rahmsauce Nüsse Cherrytomaten	(18)	26
Thai-Red-Curry Basmatireis Gemüse Tofu	(20)	28

In Klammern sehen Sie die Preise vom vegetarischen Gericht als Zwischengang.

Vitamine (wählen Sie eines)

Saisonales Marktgemüse
Blattspinat
Bohnenbündchen

Saucen

Passend zu Ihrer Menüwahl wird Ihnen unser Chefkoch einen Vorschlag zukommen lassen.

Gibt Kraft (die Qual der Wahl)

Gnocchis	Nudeln
Reis	Risotto
Kartoffeln (Gratin Bratkartoffeln Püree...)	

Süsse Versuchung

Saisonales Dessertbuffet (5 süsse Komponenten)	19
Saisonales Dessert- und Käsebuffet (4 süsse Komponenten und Käse)	21