

Menüvorschläge 2019
(gültig ab 10 Personen)

Menü 1

20,60 €

Kraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Celestine

Deutsches Beefsteak
mit Paprikaletscho und Speckbohnen,
dazu Petersilienkartoffeln

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Menü 2

24,70 €

Kraftbrühe
mit Gemüsejulienne und Celestine

Schweinerückenschnitzel
mit Gemüse und Petersilienkartoffeln

Drei verschiedene Kugeln Eis mit Schlagsahne

Menüvorschläge 2019
(gültig ab 10 Personen)

Menü 3

25,90 €

Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage

Dresdner Sauerbraten
in Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Sächsische Quarkkeulchen
mit Sauerkirschen

Menü 4

34,00 €

Karotten-Vanille-Suppe
mit Hähnchenspieß

Lachsfilet mit Pistazienhaube
auf Rote-Zwiebel-Ananasbett, Zitronen-Kokos-Schaum
und Limettenreis

Dessertvariation von dunkler Schokolade

Menüvorschläge 2019
(gültig ab 10 Personen)

Menü 5

38,00 €

Zitronengrasbouillon
mit grünem Curry, Julienne von Wurzelgemüse, Eierstich
und Fleischklößchen

Geschmorte Rehkeule
mit Preiselbeersauce, Kräuter-Champignons
und Bündchen von grünen Bohnen mit Bacon, dazu Macairekartoffeln

Parfait von asiatischer Yuzu
und feine Schokoladencreme

Menü 6

38,00 €

Scharfes Maiscremesüppchen
mit Chili und Schokolade

Tranchen vom Rinderrücken
mit Balsamico-Champignons und Cherrytomaten,
serviert mit Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Rumfrüchten

Menüvorschläge 2019
(gültig ab 10 Personen)

Menü 7

37,50 €

Tomaten-Paprikasuppe
mit karamellisierten Walnüssen

Bratenvariation von Schwein, Pute und Rind
in Estragonsauce, mit Kräuterchampignons und buntem Gartengemüse,
dazu Krokette und Petersilienkartoffeln

Rotes Waldbeerenragout
mit zart schmelzendem Schokoladeneis,
Chili und Sahne

Kaffee und Gebäck

Menüvorschläge 2019
(gültig ab 10 Personen)

Menü 8

25,40 €

Tomaten-Paprikasuppe
mit karamellisierten Walnüssen

Zucchini mit Gemüseragout und Käse gratiniert
dazu Champignon-Reis auf Paprikabett

Rote Beerenpotpourri
mit Vanilleeis

Menü 9

25,40 €

Brokkoli-Suppe
mit Mandelsahne

Gemüsebriso
auf Ratatouille, dazu Kräuter-Kartoffelwürfel

Marinierter Obstsalat
mit Sahne