

Menüvorschlag 1

Tellerservice

Garnele im Kartoffelmantel an sommerlichem Salatbouquet

Gebratenes Putenbruststeak mit geröstetem Knoblauch,
hausgemachte Tagliatelle und Tomaten-Zucchini Gemüse

Weißer Schokoladenmousse auf frischem Obstsalat mit Eierlikörschaum
oder

Pfifferlingsrahmsuppe mit Croutons

Gegrilltes Schweinefilet mit Tomatenkruste auf Pfefferjus
mit gefüllter Zucchini und hausgemachten Kräutertagliatelle

Erdbeermousse und Erdbeersorbet auf Mangokompott
oder

Crespelle „Italia“

gefüllter Pfannkuchen an Salatbouquet

Poulardenbrust auf Zitronengras in Tandoori gebraten
auf Basmatireis und Salatvariation der Saison

Tricolore von Früchten
an Vanillesauce dazu Pralinenparfait
oder

Mousse vom geräucherten Forellenfilet

auf mariniertem Feldsalat mit Himbeervinaigrette

Geschmorte Lammhaxe mit Rotweinjus

auf Rataouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Schokoladensoufflé auf Beerenragout und Vanilleeis

oder

Bunte Blattsalate mit süß-saurem Kürbis und kleinen Hackfleischküchle

Kraftbrühe mit Rehravioli und Gemüsestreifen

Mini-Schweinshaxn mit Dunkelbiersauce,
gebratenem Serviettenknödel und Senfkraut

Crème Brûlée mit Zwetschgenkompott und Birnensorbet
oder

Meerrettichmousse mit Feldsalat, gratiniertem Ziegenkäse
und gerösteten Nüssen

Gegrilltes Meerbarbenfilet an Silvanerschaum
und Kräutertagliatelle

Sorbet von der Williamsbirne mit Prosecco

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce
mit gebratenen Rotkrautknödeln und Püree von der Petersilienwurzel

Mandeltorte mit Vanillefüllung,
weißem Espressoparfait und frischen Beeren
oder
Rahmsüppchen vom Gewürzkürbis mit sautierten Jakobsmuscheln

Gebratenes Doradenfilet mit weißem Trüffelschaum
auf Kräuterrisotto und eingelegten Kirschtomaten

Hausgemachtes Brombeersorbet mit Franken-Sekt aufgegossen

Rosa gebratener Rehrücken auf Holundersauce,
Feigenblaukraut und Walnußgnocchis

Variation von der Schokolade
oder

Räucherlachs - Röllchen mit Frischkäse auf Wildkräutersalat

Duett von der Tomate

Weißes und Rotes Tomatensüppchen mit Basilikumcroustons

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce
dazu Blaukraut und Kartoffelklöße

Dessertteller "Landhotel"

Menüvorschlag 2

Vorspeise und Dessert als Buffet

Hauptgang Tellerservice

Vorspeise vom Buffet

Hausgebeizter Lachs
Verschiedene Antipasti
Tomaten Mozzarella
Lebermousse Pastete
Parma Schinken mit Honigmelone
Diverse Brotsorten und Baguette

Hauptgang (zur Wahl)

Duett vom Butterfisch und Filet vom Knurrhahn auf einem Bett von
Blattspinat und einem Spiegel aus Wermutschaum,
dazu Schwenkkartoffeln
oder

Medaillons vom fränkischen Landschwein auf Pfifferlingsrahmragout,
dazu Knödel aus Laugengebäck und feiner Gemüseauswahl

Dessert vom Buffet

Frischer Obstsalat, wahlweise mit gerösteten Mandeln
Tiramisu
Bayrisch Creme
Frische Erdbeeren
Eis Auswahl
Heiße Beeren
Limettencrème

Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Mousse au chocolate

Panna Cotta

Menüvorschlag 3

Buffetvorschläge

Vorspeise / Tellerservice

Duett von der Tafelspitz-Gurken Sülze und Frischkäseterrine,
dazu Radieschenvinaigrette und Cocktailtomaten
Salatauswahl vom Buffet

Hauptgang / Buffet

Geschmorte und ausgelöste Kalbshaxe in Calvadosauce,
dazu Bandnudeln und Rahmgemüse vom zarten Lauch
Tilapiafilet mit Käse – Tomatenkruste in Schmandsauce,
dazu Petersilienkartoffeln
Strudel vom frischen Blattspinat, gefüllt mit Feta – Käse
in weißer Tomatensauce

Dessert vom Buffet

Semmelschmarrn mit marinierten Erdbeeren und Eisauswahl
Blätterteigäpfel mit Weinschaumsabayon
Kokos – Schokoladenparfait

oder

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Edelfischterrinen / Poulardenbrustgalantine
Gebackene Meefischli / Fränkischer Zwiebelkuchen
Gebackener Kalbskopf

Fränkische Bierbrotsuppe

alternativ

Silvanersuppe vom Casteller Kugelspiel

alternativ

Fränkische Hochzeitssuppe mit Einlage

Gebratene Fränkische Ente

mit Blaukraut und Kloß

Mini Schweinehaxe mit Schupfnudeln

alternativ

Spanferkel im Ganzen gebraten mit Semmelkloß

Hecht im Ganzen gebraten im Speckmantel mit Butterkartoffeln

Kartäuserklöße in Weinschaumsauce

alternativ

Kirsch-Topfenknödel mit Vanillezabaione

alternativ

Topfenrahmstrudel, Weinbiercreme

Eisauswahl

Tischdekoration

Sie bestimmen den Farbton, die Art und Form der Servietten, welche Kerzen Sie wünschen und vieles mehr.

Vielfältige Tischdekoration finden Sie darüber hinaus auch bei:

Tischlein deck dich

Angela Olbrich

An der Leite 2

96193 Wachenroth

Tel. 09548 980474

<http://www.tischlein-deck-dich-wachenroth.de/>

Bestuhlung

Wir erarbeiten Ihnen einen Sitzplan mit der optimalen Stellung der Tische und Stühle

Zimmer

Falls Sie für Ihre Familie und Freunde Zimmer benötigen, so machen wir Ihnen folgende Zimmerpreise:

Doppelzimmer inkl. Business-Pauschale (Frühstück / W-LAN & Parkplatznutzung) **115,00–160,00 €**

Einzelzimmer inkl. Business-Pauschale (Frühstück / W-LAN & Parkplatznutzung) **80,00–120,00 €**

3-Bett-Zimmer inkl. Business-Pauschale (Frühstück / W-LAN & Parkplatznutzung) **150,00–195,00€**

Tageszimmer für Kinder

Ferner stellen wir Ihnen ein Tageszimmer für den jungen Nachwuchs bereit, damit bei Bedarf die jungen Eltern Ihres Freundes- und Bekanntenkreises die Kleinen für ein paar Stunden schlafen legen können.

Hierfür berechnen wir 70,00 €.

Frühstück am Sonntag

Am Sonntag können Sie bis 10.00 Uhr frühstücken.