

MENÜVORSCHLÄGE FÜR KOMMUNION UND KONFIRMATION 2020

Menü 1:

Festtagssuppe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl
Gemischter Braten vom Schwein und Ochsen
Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle und Salatteller
1 Kugel Joghurteis mit frischen Erdbeeren und Sahne 21,50 €

Menü 2:

Kraftbrühe mit Bratstrudel
Putenmedaillons mit Tomate-Mozzarella überbacken, Rahmsoße
Panierte kleine Schnitzel mit Champignonrahmsoße
Kroketten, Spätzle und Salatteller
Pfirsich-Maracujaragout mit einer Kugel Vanilleeis,
Himbeersoße und Sahne 22,20 €

Menü 3:

Karotten-Orangencremesuppe mit Croutons
Schweinefilet mit Spinatsemmelfüllung und Champignonsoße
dazu Kalbsrahmbraten, Kartoffelgratin, Spätzle und Salatteller
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 24,40€

Menü 4:

Spargelcremesuppe
Hirschbraten in Wachholdersoße und Schweinefilet mit
Pfefferrahmsoße, Spätzle, Serviettenknödel und Salatteller
Dessert-Trio: Crème Brûlée, Panna Cotta und Obstsalat 25,70€

- Bei allen Menüs wird das Fleisch auf einer Platte und die Beilagen und Soßen auf den Tisch in die Mitte gestellt. Die Gäste können sich dann selbst bedienen und es gibt auch Nachservice.
- Die Gerichte der einzelnen Menüs können Sie auch tauschen.
Bitte teilen Sie uns mind. 14 Tage vor Ihrer Feier das Menü mit.
- Über die genaue Personenzahl geben Sie uns bitte 6 Tage vorher Bescheid. Diese wird dann berechnet.
- Kinderregelung (nur beim Hauptgang)
Kinder bis 6 Jahren frei
7 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Preis