

Menüvorschläge für Ihre Feier

Menü I

Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten

Antipasti/Meeresfrüchte/Wurstspezialitäten/Tomate Mozzarella/Vitello Tonato

Dry Aged Entrecote

Kartoffelgratin/Bohnen/Portweinschalotte

Oder

Kabeljau

Blumenkohl/Vanille/Spinat/Kirschtomaten

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II

Tatar vom schottischen Lachs

Kaviar/Crème Fraîche

Blumenkohlschaum

St. Jaques/Kresse

Rosa Kalbsteak

Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Kräutersalat

Oder

Trüffelpasta

Parmesan/frischer schwarzer Trüffel

Crêpe Suzette

Orange/hausgemachtes Vanilleeis

Menü III

Cremesuppe

Rinderlende unter der Kräuterkruste
Kartoffelgratin/Wurzelgemüse

Oder

Gebratener Rotbarsch
Risotto/getrocknete Tomaten/südlicher Fond

Schokoladenkuchen
Salzkaramel/Pfeiffentabak/Eis

Menü IV

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe

Pfannkuchen /Leberspätzle/Grießnockerl

Spanferkelhals & Karree
Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebratener Zander
Kartoffelgnocchi´s/Speckkraut/Meaux-Senfschaum

Omas Kaiserschmarrn
Apfelkompott/halbgeschlagener Rum-Sahne

- *die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar*
- *gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag*
- *wir bieten **vegetarische & vegane Gerichte** an*
- *alle Menüs sind als 3, 4 und 5 Gang Menü möglich*
 - *spezielle Gerichte und Menüs für Kinder*