

Stand Januar 2016, Änderungen in Preis und Inhalt behalten wir uns vor!

Sektempfang:

Glas Sekt

Sekt-Orange Sekt, Orangensaft

Kir Royal Crème de Cassis, Sekt

Aperol sprizz Aperol, Sekt, Tonic

„Hugo“ Hollunderblütensirup, Sekt, Limette, Minze

„Peaches“ Pfirsichlikör, Sekt

„Bretagne“ Lavendelsirup, Sekt

Auf Wunsch auch mit alkoholfreiem Sekt!

Cocktailbar: *mit IHK geprüftem Barkeeper*

Mit Alkohol:

Touch down

Wodka, Apricot brandy, Maracujasaft, Grenadine, Zitronensaft

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine

Sex on the beach

Wodka, Pfirsichlikör, Zitronen-, Orangen-, Cranberrysaft

Caipirinha

Pitu, Limette, brauner Rohrzucker

Cuba Libre

brauner Rum, Cola

Pina Colada

weißer und brauner Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Ohne Alkohol:

Florida

Grenadine, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft

New Zealand

Blue Curacao, Kiwi-, Kokossirup, Ananas-, Kiwi-, Zitronensaft

Coconut kiss

Kokossirup, Ananas-, Orangensaft, Grenadine

Sweet Love

Kokos-, Erdbeer-, Bananensirup, Ananassaft, Sahne

*und viele, viele andere Cocktails. Unser professioneller
Barkeeper ist bei der Auswahl gerne behilflich!*

Menü I

*Salate der Saison
mit gebratenen Champignonköpfen*

*Fränkische Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Grieß-, Leber-, Markklößchen, Eierstich und Gemüse*

*Gänsebrust in Beifußjus
mit Wirsing und Thüringer Klößen*

*Rinderrahmbraten mit sautierten Pfifferlingen,
Blaukraut und Semmelkloßtalern*

*Gebackene Apfelkräpfle
mit Vanilleeis und Sahnetupfen*

Menü II

*Salatvariation in leichtem Senf Dressing
mit gebratenen Gambas*

Festtagssuppe

(Rinderkraftbrühe, Grießklößchen, Flädle, Eierstich, Gemüsestreifen)

*Kalbsrahmbraten mit gebratenen Champignons
und Wirsing,
dazu servieren wir Thüringer Klöße und Semmelkloßtaler*

*Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm
mit buntem Gemüse
und Herzoginkartoffeln*

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Menü III

*Hausgebeizter Lachs
auf Kartoffeltaler
mit Senf-Dill-Dip*

Petersilienwurzelsuppe

*Gebratene Wachtelbrüstchen auf Wildkräutersalat mit
Stangenweißbrot*

*Rehbraten vom heimischen Wild
mit sautierten Kräuterpfefferlingen,
Preiselbeerbirne, Blaukraut,
Thüringer Klößen und Semmelkloßtalern*

*Hausgemachtes Nougat-Parfait
an Orangenfilets mit Brandteigkräpfeln*

Menü IV

*Carpaccio vom Rind auf Rucola
mit Parmesanspänen und nativem Olivenöl*

Kürbis-Ingwersuppe

*Gegrillte, marinierte Gambas
mit Zuckerschoten und Karottenblumen
auf schwarzer Tagliatelle*

Pfirsichsorbet

*Barbarie Flugentenbrust, rosa gebraten,
in Calvadosjus mit Brokkoli
und Polenta-Schnitten*

*Warme Schokoladentarte
an Ananas-Carpaccio mit Cassis Creme
und Vanille Parfait*

Menü V

*Feldsalat an Himbeer Dressing
mit Tranchen von geräucherter Entenbrust*

Walnuss-Sellerie-Rahmsuppe

*Zanderfilet in Orangensoße
mit Reis*

*Rinderfilet in Rosmarinjus
mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt
und Kartoffel-Pastinaken Taler*

*Hausgemachtes Mousse von weißer Schokolade
an Brombeer-Krokant-Ragout
und Mini-Schoko-Muffin*

Spezialitäten-Büffet

*Salatbüffet mit verschiedenen Rohkostsalaten, dazu
unterschiedliche Salat Dressing*

*Chicorée-Schiffchen mit Tomaten-Frischkäse gefüllt
Geflügel-Cocktail*

Krabben-Cocktail

*Kaltes Roastbeef mit hausgemachter Sauce Tatar
Überbackenes Kräuterbrot mit gegrillter Garnele*

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry-Sahne

*Mediterran, gefüllte Hähnchenbrust auf Tomatensoße
und bunten Tagliatelle*

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes

mit Butterspätzle

Rinderfilet Wellington

mit Röstitalern

Wolfsbarsch unter der Kartoffelkruste

Gefüllte Gemüse-Zucchini

mit Käse überbacken in Rieslingschaum

Schokoladen-Birnen-Tarte

Duett von braunem & weißem Mousse au Chocolat

Hausgemachtes Eisbüffet

Obstplatte mit frischen, filetierten Früchten

Italienisches Büffet

Eingelegtes, gegrilltes Gemüse im Glas

Verschiedene Buscetta

Vitello Tonnato

Melone mit rohem Schinken

Minestrone

Kalbsroulade

*mit Frischkäse, rohem Schinken, Tomatenwürfel und
Basilikumblatt gefüllt in einer Frischkäsesoße*

mit frittierten Gnocchi

Ossobuco

in Gemüse, Kräutern und Tomaten

geschmorte Kalbsbeinscheiben

mit Kräuter-Ofenkartoffeln

Lende „Toskana“

*Schweinefilet mit Räucherbauchscheiben umwickelt
und im Ganzen gebraten in fruchtiger Tomatensoße*

mit Tagliatelle

Mediterrane Gemüsepfanne

Panna Cotta mit Mangopüree

Tiramisu

Amarettini Creme mit Kirschen

Fränkisches Büffet

*Salatbüffet mit verschiedenen Rohkostsalaten
und unterschiedlichen Salat Dressing*

*Rinderkraftbrühe mit Leberklößchen
und Backerbsen*

*Ofenfrisches Schweinsschäufelr und Haxen
mit Sauerkraut
Fränkischer Sauerbraten
mit Blaukraut
Knusprige Entenbrust in Beifußjus
mit Wirsing
Thüringer Klöße und Semmelkloßtaler*

*Weinschaumcreme
Apfelkräpfle
Hausgemachtes Eisbüffet mit Früchten*

Für besondere Anlässe ...

Suppen und Vorspeisen

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Kartoffel-Kräutersuppe
mit gebratener Garnele im Kartoffelnest*

*Hausgebeiztes Lachsfilet
auf Gurkenspaghetti an Meerrettichschaum
mit Baguette
Hausgebeizter Caipirinha-Lachs an Kartoffelrösti
mit Limetten Dip
Gebratene Wachtelbrust auf Wildkräutersalat
mit Baguette*

Zum Hauptgang

*Gebratenes Knurrhahnfilet mit Limettenbutter
an Wildkräutersalat und Stangenweißbrot*

*Red Snapper auf Blattspinat
mit Schlosskartoffeln*

*Hirschkarree
mit Speckrosenkohl und Mandelbällchen*

*Roastbeef vom Grill
unter der Kräuter- Senfkruste
an Marktgemüse und Herzoginkartoffeln*

*Perlhuhnbrust nach Winzerinnen Art
mit Macairekartoffeln, dazu reichen wir Feldsalat*

*Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel
mit Schwarzwurzelgemüse und cremiger Polenta*

Vegetarisch genießen

*Mediterran gefüllte Gemüsezucchini
an Rieslingschaum
mit Reis*

*Fagotti mit Steinpilzfüllung
in tomatisierter Sahnesoße*

Zum süßen Abschluss

*Hausgemachte süße Ravioli
in Mohnbutter*

*Duett von
hausgemachtem Lebkuchen- und Mandel Parfait
an Glühwein-Zabaione*

*Dessertteller „Klosterschänke“
hausgemachtes Mousse, hausgemachtes Parfait
und frische Früchte*

*Trio vom Pfirsich
Pfirsich-Tarte an fruchtigem Pfirsich-Sorbet
und karamellisierten Pfirsichspalten*

Vorspeisen

*Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen
Feldsalat in Walnuss Dressing*

mit Speck und Butter-Knoblauchcroutons

*Blattsalatvariation in leichtem Senf Dressing
mit gebratenen Garnelen*

Wildkräutersalat mit Himbeer Dressing

an Tranchen von geräucherter Entenbrust

*Variation von Blattsalaten an leichtem Senf Dressing
mit hausgebeiztem Lachs*

*Hausgebeizter Lachs auf marinierten Gurkenspaghetti
an Meerrettichschaum*

*Räucherlachs auf frittiertem Kartoffeltaler
an Honigsenf-Dill-Dip*

Carpaccio vom Rind auf Rucola

mit Parmesanspäne und nativem Olivenöl

Vitello Tonnato auf Rucola

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico Creme

Honigmelone mit rohem Schinken

Antipasti Variation

Eingelegtes, gegrilltes, mediterranes Gemüse

Verschiedene Variationen von Buscetta

Salate

Verschiedene Varianten von Kartoffelsalat

Verschiedene Variationen von Nudelsalat

Griechischer Bauernsalat

Italienischer Salat

Salatbüffet:

- *Versch. Blattsalate*
- *Karotte*
- *Gurke*
- *Zucchini*
- *Paprika*
- *Tomate*
- *Bohnen*
- *Blumenkohl*
- *Sellerie*
- *Rote Beete*
- *Weißkraut*

Dressing:

- *Kräuter-Joghurt*
- *Senf*
- *Balsamico*
- *Essig & Öl*
- *Walnuss*
- *Himbeer*
- *Rotwein*

Topping:

- *Kerne*
- *Zwiebeln*
- *Oliven*
- *Peperoni*
- *Feta*
- *Mozzarella*
- *Käsewürfel*
- *Schinkenwürfel*
- *Krosse*
- *Speckwürfel*
- *Thunfisch*
- *Croutons*

*5 verschiedene Sorten Salat
und 2 verschiedene Dressing und 3 Toppings*

Suppen

Rinderkraftbrühe mit je 4 Einlagen zur Wahl:

- *Leberklößchen*
- *Grießklößchen*
- *Markklößchen*
- *Eierstich*
- *Pfannkuchenstreifen*
- *Gemüsebrunoise*

Tomatensuppe

Brokkolisuppe

Lauchcremesuppe

Kräuterrahmsuppe

Kartoffelsuppe

Walnuss-Selleriesuppe

Kürbis-Ingwersuppe

Vegetarisch

Gemüsefrikadelle auf Gemüserahm

Gemüseschnitzel auf fruchtiger Tomatensoße

Mediterrane Gemüsepfanne

Gefüllte Gemüsezucchini auf Rieslingsoße

Verschiedenes, frittiertes Gemüse mit Sauerrahmdip

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung

Asiatische Gemüsenudeln

+ eine Sättigungsbeilage nach Wahl

Vegane Gerichte:

Mit Spinat gefüllte Polentataschen

auf fruchtiger Tomatensoße

Brokkoli-Nussecken an Weißweinsoße

Ratatouille-Schupfnudel-Pfanne

Rote-Beete-Knuspertaler auf Sojarahm

Sojageschnetzeltes

❖ *mit Paprika*

❖ *mit Champignons*

❖ *mit Pfefferkörner*

❖ *mit Curry und Ananas*

❖ *mit Curry, Paprikawürfel und Frühlingszwiebeln*

Moussaka mit Tofu

Chili con Soja

+ eine Sättigungsbeilage nach Wahl

Frisch aus dem Ofen

Rind

Fränkischer Sauerbraten

Rinderrahmbraten

Gekochte Ochsenbrust mit Kren

Burgunderbraten

Rinderroulade

Kalb

Kalbsrahmbraten

Kalbsroulade mit Semmelkloßfüllung

Kalbshaxe

Wild

Hirschbraten

Hirschgulasch

Vom heimischen Wild

Rehbraten

Wildschweinbraten

Wildhasenkeule

Wildente

Geflügel

Entenbrust

Gänsebrust

Putenrollbraten

Schwein

Schweinekammbraten

Spießbraten

- *mit verschiedenen Füllungen*

Schweinshaxe

Schäufelr

Rahmlendenbraten

Römerbraten (geräucherter Schweinekamm)

*+ einer Gemüsebeilage
und einer Sättigungsbeilage*

Kurzgebratenes vom Grill oder aus der Pfanne

*Schweineschnitzel natur oder paniert
Schweinelendchen
Hähnchenbrust
Maispoulardenbrust*

Im Ganzen gebraten und am Büffet tranchiert

*Rinderfilet
Rinderfilet „Wellington“
ummantelt mit Spinat und würziger Farce im Blätterteigmantel
Roastbeef unter der Senf-Kräuter-Kruste
Rehrücken
Hirschrücken*

Variierbar mit:

- *Zwiebel-Sahnesoße*
- *Champignonrahmssoße*
 - *Pfefferrahmssoße*
 - *Paprika-Sahnesoße*
- *Curry- Ananas-Kokossoße*
- *Currysoße mit Paprikawürfel und Frühlingzwiebeln*
 - *Cognacrahmssoße*
 - *Kräuterrahmssoße*
 - *Frischkäse-Specksoße*
 - *Rotweinjus*
- *Thymian-Portwein-Reduktion*
- *Trauben-Lauch-Rahmssoße*
 - *Speck-Zwiebelsoße*
 - *Wacholderrahmssoße*
- *Preiselbeer-Burgundersoße*

*+ einer Gemüsebeilage
und einer Sättigungsbeilage*

Fisch

Filet vom

- *Lachs*
- *Zander*
- *Seelachs*
- *Rotbarsch*
- *Scholle*
- *Knurrhahn*
- *Haiwels*
- *Bachsaibling*
- *Gambas*
- *Tilapia*

Variierbar in:

- *Zitronenbutter*
- *Limettenbutter*
- *Kräuter-Buttersoße*
 - *Mandelbutter*
- *in mediterranen Kräutern und Knoblauch gebraten*
 - *Dillrahmsoße*
 - *Kräutersoße*
 - *Weißweinssoße*
- *Meerrettichschaum*
- *Orangen-Rahmsoße*
 - *Paniert*
- *in Parmesan-Ei-Hülle*
 - *Im Backteig*

*+ einer Gemüsebeilage
und einer Sättigungsbeilage*

Spezialitäten

Kalbsroulade „Roma“

*mit Frischkäse, rohem Schinken, Tomatenwürfel
und Basilikumblatt gefüllt*

Lende „Toskana“

*Schweinefilet mit Räucherbauchscheiben
umwickelt und im Ganzen gebraten
in fruchtiger Tomatensoße*

Saltim Bocca Röllchen nach Art des Hauses

*Kalbschnitzel natur mit rohem Schinken und
Salbeiblatt gespickt in Weißweinssoße*

Osso bucco

*in Gemüse, Kräuter und Tomaten
geschmorte Kalbsbeinscheiben*

*Mediterran gefüllte Hähnchenbrust, natur gebraten,
mit Tomatensoße*

Hähnchenbrust Italia

*mit Tomaten und Mozzarella überbacken
mit Tomatensoße*

*Erfragen Sie unser Angebot an saisonalen
Gerichten!*

Bärlauch

Spargel

Pfifferlinge

Kürbis

Federweißer und Zwiebelkuchen

Sättigungsbeilagen:

Thüringer Klöße

Kartoffelklöße

Semmelkloßtaler

Kroketten

Mandelbällchen

Macaïrekartoffeln

Röstitaler

Herzoginkartoffeln

Kartoffelgratin

Kartoffelpüree

Bratkartoffeln

Kräuter-Ofenkartoffeln

Gebratene Kartoffelwürfel

Süßkartoffelgratin

Süßkartoffelstäbchen

Reis oder Wildreis

Verschiedene Sorten Nudeln

Gemüsebeilage

Blaukraut

Wirsing

Sauerkraut

Schwarzwurzelgemüse

Spinat

Lauchgemüse

Brokkoli

Blumenkohl

Romanesco

Rosenkohl mit oder ohne Speckwürfel

Karottengemüse

Kaisergemüse

Grüne Bohnen mit oder ohne Speckwürfel

Erbsen

Zuckerschoten

Ratatouille

Mediterranes Gemüse

Desserts

Eisbüffet

Eistorten aus Biomilch hergestelltem Eis

in verschiedenen Variationen und Geschmacksrichtungen

Mousse au Chocolat

Weißes Mousse au Chocolat

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Weißwein- oder Rotweincreme

Bayrisch Creme mit wählbaren Geschmacksrichtungen

- *Vanille*
- *Himbeere*
- *Erdbeere*
- *Mango*
- *Grüner Apfel*
- *Passionsfrucht*
- *Kokosnuss*
- *Weißer Pfirsich*
- *Cassis*
- *Rum und Schokostückchen*

Obstplatte mit frischen, filetierten Früchten

Obstsalat aus frischen Früchten

Zu später Stunde

Ungarische Gulaschsuppe

Chili con Carne

Mini Currywurst

Käsebrett

mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten

Gemischte Schinkenplatte

Gemischte Salamiplatte

geräucherte Fischplatte

Mett-Igel

Brotkorb

mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten

Partygerichte

Aus dem Schmortopf

Gyros-Pfanne

Schaschlik-Pfanne

Gulasch wahlweise vom

➤ *Rind,*

➤ *Schwein*

➤ *Gemischt*

Chili con Carne

Vom Blech

Blech mit ca. 12 Portionen!

Lasagne

Lasagne mit Lachs und Broccoli

Lasagne mit Lachs und Spinat

Gemüselasagne

Spinatlasagne

Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

Cannelloni mit Hackfleischfüllung

Moussaka

Gnocchi-Hackfleisch-Gratin

Gnocchi-Schinken-Sahne-Gratin

Gnocchi-Ratatouille-Gratin

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Kartoffel-Lauch-Quiche

Griechischer Hirtenauflauf

mit Hackfleisch, Kartoffeln und Fetakäse

Pasta Büffet:

Verschiedene Sorten von Nudeln mit Soßen zur Wahl

- *Bolognese*
- *Schinken-Sahnesoße*
 - *Gemüserahm*
 - *Kräutersoße*
 - *Käsesoße*
 - *Spinatsoße*
 - *Lachssoße*
- *Soja Bolognese (vegan)*
- *Tomatensoße (vegan)*
- *Verschiedene Pesto (vegan)*
- *Mediterrane Gemüsesoße (vegan)*

*Bei unserem Pasta Büffet bieten wir alle Soßen
auch mit Sojasahne an
und/oder mit glutenfreien und/oder Vollkorn - Nudeln!*

Hausgebäck

Apfelkuchen

Käsekuchen

Aprikosenkuchen mit Streusel

Zwetschgenkuchen mit Streusel

Kirschkuchen mit Mandeln

Rotweinkuchen

Eierlikörkuchen

Schokoladenkuchen

Nusskuchen

Walnusskuchen

Zitronenkuchen

Obstkuchen

Erdbeerherz für bis zu 80 Personen

Schwarzwälder Kirschtorte

Erdbeertorte

Himbeertorte

Pfirsich Melba-Torte

Schokoladensahne mit Bananen

Fürst-Pückler-Torte

Kaffee-Mandel-Torte

Haselnussahnetorte

Walnussahnetorte

Käsesahne

Eierlikörsahnetorte

Maracuja-Schaumtorte

Pina Colada Torte

Nougat-Birnen Sahnetorte

*Sollten Sie Ihre Lieblingstorte oder Lieblingskuchen nicht finden,
wird Ihnen unsere Konditorin diesen selbstverständlich backen*

Eistorte mit Feuerwerk „a la Traumschiff“

*Hergestellt aus Biomilch von einer kleinen Eismanufaktur,
ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen
und in Ihrer Lieblingsgeschmacksrichtung!*