

MENÜVORSCHLAG UND ALTERNATIVEN FÜR IHR BANKETT / AUSWAHL 2022

Menüvorschlag	Alternativen
<p>Suppe am Platz serviert Kaditzscher Hochzeitssüppchen</p> <p><i>(Klare Bouillon vom Huhn mit Hochzeitsnudeln, Eierstich, Hühnchenfleischeinlage und zarten, bunten Gemüsestreifen)</i></p>	<p>Suppe am Platz serviert Karottensüppchen mit Ingwer, V/VN</p> <p>Waldpilzcremesüppchen, V/VN</p> <p>Süppchen von weißem und grünem Spargel, V/VN</p> <p>Klassische Minnestrone, VN</p> <p>Kürbissüppchen mit Kernöl, V/VN</p> <p>Erfrischend kalte Gurkensuppe, V/VN</p> <p>Gazpacho, V/VN</p>
<p>Vorspeisen Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäse/oder Feta und fruchtiger Mangovinaigrette</p>	<p>Vorspeisen Feigen überbacken mit Ziegenkäse, Honig und karamelisierten Sonnenblumenkernen, V, *</p> <p>Antipasti (eingelegtes Gegrilltes Gemüse), VN</p> <p>Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, V</p>
<p>Salate Komposition ausgewählter Blattsalate mit Wildkräutern und Honig-Senf-Dressing</p> <p>Gurkensalat mit Dillrahm und Borretschblüten</p> <p>Wassermelonensalat mit Erdnüssen, schwarzem Sesam und Rucola</p>	<p>Salate Babyspinat mit Erdbeeren & Feta, V</p> <p>Kartoffel-Gurke-Salat mit Kräuter-Essig und Borretschblüten, VN</p> <p>Thailändischer Glasnudelsalat mit Ingwer und Chili, V/VN</p> <p>Wildkräutersalat mit marinierten Datteln und Granatapfeldressing, VN</p> <p>Rote Beete mit Hagebutten-Senf-Dressing und Orangen, VN</p>
<p>Salatbeigaben Grüne und schwarze Oliven, VN</p> <p>Geröstete Salatkerne, VN</p> <p>Hausgemachte Croûtons, VN</p> <p>Butterflocken (Kräuter-Natur-Tomate), V/VN</p> <p>Baguette und Brötchen-Auswahl, V/VN</p>	<p>Salatbeigaben Parmesan, V</p> <p>Granatapfelkerne, VN</p>

Menüvorschlag/Standart	Alternativen saisonal
<p>Vom Grill</p> <p>In Schwarzbier & Wiesenheu marinierte Schweinelachssteaks</p> <p>Wir ergänzen das Angebotsspektrum am Grill gemäß unserer Preisliste »Extras«:</p> <p>Thüringer Rostbratwurst</p> <p>kleine Nürnberger Bratwürstchen</p> <p>Lammcarrée</p> <p>Lammfilet</p> <p>Argentinisches Rinderfilet, rosa</p> <p>Halloumi-Grillkäse, V</p>	<p>Vom Grill</p> <p>Gemüsespieße (Champignon, Mais, Zwiebel, Paprika), VN</p> <p>Mini-Burger, V/VN</p> <p>Würstchen aus Sejtan, VN</p> <p>Tofusteak, VN</p> <p>Tempeh-Soja-Steaks, VN</p>
<p>Spezialitäten aus Topf und Pfanne</p> <p>Ganze Lachsfiletseiten an Zitronenbutter mit frischen Gartenkräutern</p> <p>Knusprige Hähnchenbrustfilets auf Prinzessbohnen</p> <p>Tagliatelle mit Rahmchampignons, getrockneten Tomaten und wildem Oregano, V</p> <p>Italienisches Grillgemüse, VN</p>	<p>Spezialitäten aus Topf und Pfanne</p> <p>Zweierlei edle Fischfilets nach Marktlage (Stör, Wolfsbarsch, Zander, Saibling...)*,</p> <p>Boeuf bourguignon mit Pilzen der Saison</p> <p>Garganelli mit Tomatensauce, Brokkoli & Mozzarella, V</p> <p>Graupenrisotto mit Tomate, Feta und mariniertem Hokkaido, V /VN</p> <p>Linsencurry mit roter Zwiebel und Kokosmilch, VN</p> <p>Kürbislasagne mit Spinat, V</p> <p>Radicchio-Kürbis-Risotto</p> <p>Karotte-Fenchel-Brokkoli-Gemüse, VN</p> <p>Gegrilltes Gemüse mit Belugalinsen, VN</p>
<p>Beilagen</p> <p>Safranreis mit Berberitzen, VN</p> <p>Georginen Pommes Frites, VN</p> <p>Rosmarin-Drillingskartoffeln, VN</p> <p>Dips: Mango-Chutney (VN), Sambal Oelek (V), Ajvar (VN), Guacomole (V), Meerrettich (V), Sour Creme (V)</p>	<p>Beilagen</p> <p>Süßkartoffel-Pommes-Frites, VN</p> <p>Herzgin-Kartoffeln, VN</p> <p>Kartoffelgratin, V</p> <p>Süßkartoffelstampf, VN</p> <p>Dips: Hafermajo (VN)</p>

Menüvorschlag/Standart	Alternativen saisonal
<p>Zur Abrundung Auswahl erlesener Käsespezialitäten, V</p>	<p>Zur Abrundung Veganer Käse und Trauben, VN</p>
<p>Dessert Mousse au Chocolat mit Kokos-Chips & Pistazien, V Panna Cotta mit frischen Waldbeeren, V Exotische Früchte, frisch aufgeschnitten, VN</p>	<p>Dessert Himbeer-Sahne-Joghurt-Creme, V Crème Brûlée, V Waldbeercocktail mit Bourbon-Vanillecreme, VN</p>
<p>Mitternachtssnack Ofenfrisches Brot und Fett-Töpfchen mit extra knackigen Gewürzgurken</p>	<p>Mitternachtssnack <i>Wir ergänzen das Angebotsspektrum am Grill gemäß unserer Preisliste »Extras«:</i> Hackepeter auf rustikalem Brett Laugenbrezel mit Avocadocreme, VN Frisch aufgeschnittene exotische Früchte, VN</p>
<p>Wünsche Gern gehen wir auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein, die über diese Übersicht hinausgehen. Unsere Küche ist flexibel und stellt sich gern neuen Herausforderungen. Bei Interesse entwickeln wir für Sie rein vegetarische oder vegane Menüs.</p>	
<p>Herkunft Wir beziehen unsere Produkte, überwiegend aus unserem regionalen Umfeld. So garantieren wir die hohe Qualität und Frische. Bei der Auswahl unserer Lieferanten für Fisch-, Fleisch- Milch- und Eierprodukte achten wir streng auf eine artgerechte Haltung der Tiere. Bei Tee, Kaffee und Kakao besteht unser Sortiment aus Fair-Trade-Produkten.</p>	
<p>Zusatzstoffe und Allergene Informationen über Zusatzstoffe und Allergene sind auf Nachfrage erhältlich.</p>	