

Menü 1

Bärlauch Cremesuppe mit Eismeer Krabben

* * *

Schweinefiletmedaillon im Speckmantel mit Estragon Jus, buntem
Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln

* * *

Mango Strudel mit Hibiskusblüte

23,50 EUR

Menü 2

Schwarzwurzelcremesuppe mit Parmesansegel

* * *

Rosa gebratene Entenbrust auf Champagnerkraut mit Kräutergnocchis

* * *

Apfelstrudel mit hausgemachtem Honigeis

27,50 EUR

Menü 3

Blattsalat mit Apfelvinaigrette und gebratener Entenleber

* * *

Kalbsmedaillon mit Kräuterkruste, Minigemüse und Petersilienwurzel Püree

* * *

Nougatparfait mit Portweinpflaumen

29,50 EUR

Menü 4

Kürbis-Orangen Suppe mit Steinpilzravioli

* * *

Geschmorte Rehkeule mit Rosenkohl und Kartoffelklößen

* * *

Marzipanmousse mit Amarenakirschen

32,50 EUR

Menü 5

Gebackener Stangenspargel mit Mango Salsa

* * *

Tomatenessenz mit Basilikum Nocken

* * *

Milchlambraten mit Bohnenbündchen und Topinambur Püree

* * *

Waldmeister Parfait mit Vanilleschaum

36,50 EUR

Menü 6

Rote Beete Suppe mit Feta

* * *

Rotbarbenfilet auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Olive Relish

* * *

Rinderfilet aus dem Ofen mit Sc. Bernaise, buntes Rübengemüse und
Kartoffelgratin

* * *

Vanille Panna Cotta mit Beeren

41,50 EUR

Menü 7

Eingelegter Saibling mit Feldsalat und Kartoffelstroh

* * *

Birnen-Kohlrabe Suppe mit Gänseleber Krostini

* * *

Steinpilzraviolis mit Schalotten Butter und Kirschtomaten

* * *

Lammkrone mit Minz Jus, Minigemüse und Topinambur

* * *

Limoncelle Creme mit Aperol Spritz Gelee

47,50 EUR

Berliner Buffet

Verschiedene Brotsorten, Schmalz und Butter
Blattsalate, Gurke, Tomate und zwei Dressings

Mettigel mit Sauergemüse

Roastbeef mit Kräutersauce

Schweinskopfsülze

Matjesfilets

Berliner Kartoffelsalat

Harzer Handkäse mit Musik

Steckrübensuppe

Kassler Braten mit Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffeln

Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei und Reis

Havelzander auf Rahmlauch und Graupen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Apfel Crumble

23,50 EUR p. P.

Buffet

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, zwei Dressings
Avocado-Melonen-Salat
Bunter Spargelsalat
Italienischer Brotsalat
Pasta Salat mit getrockneten Tomaten und Pinienfernen

Mozzarella mit Tomate und Pesto
Honigmelone mit Schinken
Gegrillte Gemüse mit Balsamico
Vitello tonnato
Asiatisch gebeizter Lachs
Baguette, Chiabatta und Butter

Kalbsentrecote mit Bernaise, grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln
Hähnchenbrust in cremiger Feigen-Mascarpone Sauce mit Tomaten Pasta
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat und halbwilder Reis

Salat von frischen Früchten
Tiramisu
Internationale Käseauswahl

32,50 EUR p. P.

Grillbuffet

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, zwei Dressings
Brandenburgischer Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto
Wassermelone mit Feta-Käse
Vitello tonnato
Antipasti Gemüse mit Balsamico
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Kartoffelsalat mit Essig und Öl,
Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen
Cous Cous Salat mit Minze und Joghurt
Italienischer Brotsalat
Gebeizte Lachsforelle mit Limettenschmand
Baguette und Butter

vom Grill:

Thüringer Rostbratwurst, Hähnchenbrust, marinierte Nackensteaks,
Rinderhüftsteak, Garnelenspieße, Filet von der Dorade

Backed potatoes mit Kräuterquark

Maiskolben

Verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

Dessert:

Salat von frischen Früchten

Limetten-Buttermilch-Mousse mit Aperol Spritz

Käseauswahl

32,50 EUR p. P.

Hochzeitsbuffet

Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, zwei Dressings

Avocado-Melonen-Salat

Bunter Spargelsalat

Italienischer Brotsalat

Pasta Salat mit getrockneten Tomaten und Pinienfernen

Mozzarella mit Tomate und Pesto

Honigmelone mit Schinken

Gegrillte Gemüse mit Balsamico

Vitello tonato

Asiatisch gebeizter Lachs

Baguette, Chiabatta und Butter

Schwäbische Hochzeitssuppe

Kalbsentrecote mit Bernaise, breite Bahnen und Rosmarinkartoffeln
Hähnchenbrust in cremiger Feigen-Mascarpone Sauce mit Tomaten Pasta

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch und halbwilder Reis

Limetten-Joghurt Mousse mit Waldbeeren

Salat von frischen Früchten

Tiramisu

Internationale Käseauswahl

39,50 EUR p. P.

Getränke:

Kleine Pauschale (6 Stunden)

Prosecco zum Empfang
Hauswein weiß, Hauswein rot
Berliner Pils
Coca Cola, Fanta, Sprite
Orangensaft, Apfelsaft
Mineralwasser

21,50 EUR p. P.

Große Pauschale (8 Stunden)

Riesling Sekt zum Empfang
Weißwein und Rotwein nach Absprache
Berliner Pils
Erdinger Bier
Sämtliche alkoholfreien Getränke aus der Karte
Mineralwasser
2 Longdrinks
2 Cocktails
Kaffee

ab 39,50 EUR p. P.

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei
Kinder bis 12 Jahre 50 %