



Menü-Variation 1

Amuse Bouche

...

Kürbis-Ingwer Süppchen
mit Geräuchertem Entenbrust Canapé

...

Pasta mit Scampis, Pesto
und kleinem Gemüse

...

Rinderfilet Rossini
mit gebratener Gänseleber
Rotweinjus
Kartoffelgratin und Gemüse Bouquet

...

Käse Dessert

...

Dessert Variation

Preis p.P. : € 44,50



Menü-Variation 2

Amuse Bouche

...

*Räucherlachs – Crêpe – Roulade
an Salat Bouquet*

...

*Red Snapperfilet gebraten
auf Sauerkraut Risotto
Beurre Blanc*

...

*Grillteller
Lamm, Ente und Rind
Verschiedene Butter und Dips
Rosmarin Kartoffeln und Bohnen Bündel*

...

Dessert Variation

Preis p.P. : € 42,50



Menü-Variation 3

Amuse Bouche

...

*Geräucherte Entenbrust
auf Belugalinsensalat*

...

*Steinpilzbouillon
mit Kräuterquark Ravioli*

...

*Hähnchen Saltimbocca
auf Tomaten Pasta*

...

Dessert Variation

Preis p.P. : € 36,50



Menü-Variation 4

Amuse Bouche

...

Räucherlachs und Kartoffel Kühle

...

*Fleischspieß
„ Zur Wasserburg „
Schweinefilet, Hähnchenfilet, Rinderfilet, Dörrfleisch
an Chilisoße
Risolee Kartoffeln und Rettichsalat*

...

Dessert Variation

Preis p.P. : € 34,50



Menü-Variation 5

Amuse Bouche

...

Vorspeisenteller „Wasserburg „

...

*Rinder Bouillon mit kleinem Gemüse
und Crêpe Streifen*

...

*Lachsfilet unter der Meerrettichkruste
an Rieslingschaum
auf Gemüseis*

...

*Kalbsrückensteak von der Grillplatte
Portweifeigen
Mais Kuchle und Gemüsespieß*

...

Dessert Teller „Wasserburg „

Preis p.P. : € 48,50



Menü-Variation 6

Amuse Bouche

...

Rinderfilet Tartar

...

Karottencremesüppchen
mit Scampis Spieß

...

Schwarzer Heilbutt
auf Spargel - Risotto

...

Schweinefilet im Blätterteig
an Steinchampignons Rahmsoße
Thymian Kartoffeln und Mandel Brokkoli

...

Dessert Teller „Wasserburg,“

Preis p.P. : € 44,50



Menü-Variation 7

Amuse Bouche

...

*„ Winzer Feldsalat „
mit Speck, Croûtons und Nüssen
an Himbeer-Essig-Dressing*

...

*Geschmorte Kalbsbäckchen
in Dornfelder-Eschalotten-Soße
serviert mit Kräuter-Knöpfele und Rosenkohlgemüse*

...

Dessert Teller „Zur Wasserburg,“

Preis p.P. : € 34,50



Menü-Variation 8

Amuse Bouche

...

*Feldsalat mit gebratener Geflügelleber
Apfel-Birnen Chutney
und feines Granatapfel Dressing*

...

*Duett von Ente und Lamm
an Cranberrysoße
Rote Bete Gemüse und Kartoffel Thymian Krapfen*

...

Käse Dessert mit hausgemachtem Senf

...

Panna Cotta von der Tongabohne

Preis p.P. : € 42,50



Menü-Variation 9

Amuse Bouche

...

*Rinderfilet Tartar, der Klassiker
mit feinem Black Lava Salz*

...

*Petersilienwurzelcremesuppe
mit Rote Bete chips*

...

*Seeteufelfilet im Parma Mantel
Mango-Kokosschaum und getrüffelte Nudeln*

...

*Hähnchenfilet an Meerrettichfrischkäsesoße
Kurkuma-Gemüsereis*

...

*Rote Grütze mit Vanillesoße
Tiramisu*

Preis p.P. : € 42,50



Menü-Variation 10

Amuse Bouche

...

*Geräucherte Entenbrust
auf Lauwarmen Chicorée Salat*

...

*Steinpilzcremesuppe
mit 2erlei Bruschetta*

...

*Pasta mit kleinem Gemüse
Scampis und Pesto Genovese*

...

*Kalbstafelspitz an milder Meerrettichsoße
Pommes vapeur und Rote Bete*

...

Bratapfel mit Vanillesoße und Eis

Preis p.P. : € 46,00



Menü-Variation 11 (Viva Espana)

Amuse Bouche

...

Verschiedene Tapas

...

*Gaspacho Andaluz
mit würzigen Croûtons*

...

*Steak vom Iberico Schwein mit Pfefferbutter
Kanarische Kartoffeln und Gemüse Bouquet*

...

*Crema Catalana
mit Früchten*

Preis p.P. : € 36,00



Hochzeits-Menü 1

Hochzeitsuppe
Kräftige Rindfleischsuppe mit kleinem Gemüse
Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen
am Tisch serviert

* * *

vom Büffet :

Salate der Saison
Verschiedene Dressings
Frisches Baguette

Gespickter Rinderschmor- und Schweinenackenbraten
in Braten Jus mit frischen Champignons
Mischgemüse
Kroketten und Butter Spätzle

* * *

Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas
Zweierlei Bayrisch Creme im Glas

Preis p.P. : € 26,50

Alternativ zum Schweinenackenbraten:
Filet vom Jungschwein in Pfefferrahmsoße

Aufpreis p.P. : € 3,00

Alternativ-Dessert:
Tiramisu im Glas
Frischer Obstsalat im Glas
Mousse Romance im Glas
Beeren Joghurt im Glas

Zwei Dessert nach Wahl ohne Aufpreis
Jedes weitere Dessert : Aufpreis p.P. : € 2,50

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.



Hochzeits-Menü 1

Hochzeitsuppe
Kräftige Rindfleischsuppe mit kleinem Gemüse
Eierstich, Nudeln und Fleischklößchen
am Tisch serviert

* * *

vom Büffet :

Salate der Saison
Verschiedene Dressings
Frisches Baguette

Schweinefilet am Stück gebraten, Barbarie Entenbrust
Rinderfilet Médailles
Kräuter Dip und Eschalottensoße
Mischgemüse
Dauphine Kartoffeln und Butter Spätzle

* * *

Dessert Teller „Zur Wasserburg,,

Preis p.P. : € 34,50