

Beispiel 4-Gang-Menü
mit Plattenservice im Hauptgang
für eine Geburtstagsfeier



Aperitif

Prosecco

Prosecco mit Walderdbeerlikör

Ananas-Mangosaft

Weinempfehlungen

2016er Sauvignon Blanc Spätlese
von Reinhold Sauer, Escherndorf

2017er I Gelsi Rosato, Kalabrien
fruchtig-frischer Rosé aus der autochthonen
Rebsorte Gaglioppo vom Weingut Statti

Menü

Vorspeisenteller mit Lachstatar,
Kalbsrücken mit Thunfischcreme,
Zucchini mit Schafskäse, gegrillten
Avocados und Kürbismousse



Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis



geschmorte Rehschulter mit
Wacholderrahmsauce und gebratene
Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce;
Blaukraut, Schmorgemüse,
Kartoffelgratin und Semmelknödel



Dessertbuffet

mit Mövenpick-Eis, Himbeer-Pana-Cotta,
Schokoladenmousse, Fruchtsalat,
Nougat-Schokoladen-Schnitte,
Mangosauce und Gebäck

Menüpreis ohne Getränke:
pro Person 48,00 €