

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 €