

# Das perfekte Dinner

## Sauerbraten

aus der zarten Rinderkeule - IA zart & mager

dazu: klassische dunkelbraune Bratenjus mit leicht-saurer Kräuternessignote

## Medaillons vom Schweinefilet

gegrilltes Schweinelendchen in feinem Trüffelrahm mit Pfifferlingen

## gegrilltes Filet vom russischen Wels

zartes, grätenfreies Filet vom Wels in Honig-Chili-Marinade

auf Blattspinat; dazu: edler Champagnerrahm

## Röstkartoffeln - frisch aus der Pfanne mit knusprigen Schinkenstückchen

kleine Salzkartoffeln mit frischer Petersilie

Schupfnudeln mit Wildkräutern in brauner Butter geschwenkt

## gemischte Platte von buntem, marktfrischem Gemüse

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Spitzkohl, Möhrchen

frischer Blattspinat mit Crème Fraîche und gehobeltem Parmesan

& geschmorte Champignons

## bunte Babyblattsalate mit Wildkräutern

dazu: klassische Vinaigrette,

gehobelter Parmesan &

Croutons



### PREISE

ab 60 Personen für nur: 20,90 € / Pers.

ab 40 Personen für nur: 22,50 € / Pers.

ab 20 Personen für nur: 23,50 € / Pers.

incl. Tellern und Bestecken



## Darf's eine leckere Vorspeise sein ???

hausgemachte Rinderbouillon mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

ab 60 Personen, inkl. Geschirr für nur: 3,90 € / Pers.

## Dessert-Vorschlag - portioniert in kleine Gläschen

hausgemachte, italienische Panacotta mit Himbeer-Basilikum-Konfit

karamellierte Crème Brûlée

ab 60 Personen für nur: 3,90 € / Pers.