

Hotel Domicil Schönebeck
Friedrichstraße 98a *Telefon: 03928 / 7123*
39218 Schönebeck *Telefax: 03928 / 712400*

Bankettvorschläge

Vielen Dank

für das Interesse an unserem Hause und das damit verbundene Vertrauen.

Mit Sorgfalt und Liebe zum Detail haben wir für Sie eine Auswahl von Möglichkeiten unserer Gastronomieleistungen aus unserem Familienbetrieb zusammengestellt. Vertrauen Sie unseren Erfahrungen im Service-, Bankett- sowie Beherbergungsbereich.

Neben der privaten und familiären Atmosphäre gibt es noch viele weitere Vorteile, die dafür sprechen, dass Ihre private Feier oder geschäftliche Veranstaltung zu einem Erfolg wird, wie zum Beispiel:

**** gute Erreichbarkeit***

direkt nahe der Autobahn A 14 gelegen, sowie schnellstmögliche Verbindung zum Flughafen Magdeburg oder dem Zentrum der Landeshauptstadt (15 Minuten). Zum Flughafen Halle/Leipzig sind es 45 Autominuten.

**** kostenfreie Parkplätze***

direkt auf dem Hotelparkplatz hinter dem Haus

**** kostenloser Shuttle-Service***

vom Hauptbahnhof Schönebeck bis zum Hotel und zurück

**** vier verschiedene Räumlichkeiten***

für 10 bis 180 Personen

**** keine Raummieten***

bei Wahl eines Menüs oder Buffets

**** Übernachtungssonderkonditionen***

für Sie und Ihre Gäste

Alle Preise beinhalten bereits den Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Bis sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn bitten wir Sie um Angabe der Personenzahl, die gleichzeitig die Grundlage für die Berechnung darstellt.

Wir hoffen, Sie bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und beraten sie gerne bei allen weiteren Fragen zu Ablauf und Organisation Ihrer Veranstaltung.

*Ihre Familie Gehlhaus
und Ihr Team vom Hotel Domicil Schönebeck*

Inhaltsverzeichnis

<i>I</i>	<i>Tagungspauschalen.....</i>	<i>Seite 3</i>
<i>II</i>	<i>Tagungsmenüs.....</i>	<i>Seiten 4-6</i>
<i>III</i>	<i>Aus der Patisserie.....</i>	<i>Seite 7</i>
<i>IV</i>	<i>Dekoration.....</i>	<i>Seite 8</i>
<i>V</i>	<i>Canapés.....</i>	<i>Seite 9</i>
<i>VI</i>	<i>Cocktailvariationen.....</i>	<i>Seiten 10-11</i>
<i>VII</i>	<i>Buffets.....</i>	<i>Seiten 12-14</i>
<i>VIII</i>	<i>Festliche Menüs.....</i>	<i>Seiten 15-25</i>
	<i>- 3-Gang menüs</i>	
	<i>- 4-Gang-Menüs</i>	
	<i>- Mehrgängige Menüs</i>	
	<i>- Jahreszeitliche Menüs</i>	
	<i>- Vegetarische Menüs</i>	

Das für Sie zuständige Team

Für Besprechungen, Ablauf und Organisation:

Bankettabteilung
Herr Rainer Gehlhaus
Frau Bianca Hieke
Frau Nadine Reinhold

Zusammenstellung und Zubereitung der Menüs:

Küchenchef
Herr André Kaiser

II. Tagungspauschalen

Tagungspauschale I : 25,90 € pro Person

Tagungspauschale I enthält: vormittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * Zwei-Gang-Menü*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, Feingebäck*

nachmittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * 1 Tasse Kaffee oder Tee, Feingebäck*

Tagungspauschale II: 31,90 € pro Person

Tagungspauschale II enthält: vormittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * Zwei-Gang-Menü*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, Obstétagère,
zwei halbe belegte Brötchen*

nachmittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, Blechkuchen*

Tagungspauschale III: 37,90 € pro Person

Tagungspauschale III enthält: vormittags:

- * 2 alkoholfreie Tagungsgetränke (Wasser/Saft)*
- * Drei-Gang-Menü oder Lunchbuffet*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, zwei halbe belegte
Brötchen, Kräuterrührei, Müsli*

nachmittags:

- * 1 alkoholfreies Tagungsgetränk (Wasser/Saft)*
- * 2 Tassen Kaffee oder Tee, Blechkuchen,
Obetétagère*

In sämtlichen Tagungspauschalen sind die Nutzung des Seminarraumes sowie unserer Standard-Tagungstechnik (Overhead-Projektor, Flip-Chart) bereits enthalten. Wenn Sie weitere Wünsche oder Anregungen haben, informieren Sie uns einfach. Wir helfen Ihnen gerne bei der Realisierung Ihrer individuellen Vorstellungen.

II. Tagungsmenüs

Menü I

*Tomatencrèmesuppe von frischen Strauchtomaten
mit Rucola und hausgebackenen Käseplätzchen*

*Gebackenes Schweinefilet im Kräutermantel
mit buntem Gemüse der Saison und Spritzkartoffeln*

Menü II

*Poulardenbrüstchen vom Maishähnchen
auf Sauce Hollandaise mit Mandelbrokkoli und Kroketten*

*Panna Cotta Crème
auf Erdbeercarpaccio und Vanilleschaum*

Menü III

*Altmärkische Festtagssuppe
mit Eierstich, Gemüsestreifen und frischen Kräutern*

*Rosa gebratene Lammhüfte
in Thymianjus mit Prinzessbohnen im Speckmantel
und hausgemachten Dauphinekartoffeln*

Menü IV

*Medaillons vom Wildlachsfilet
auf Basilikum-Lauchgemüse und Wildreisrisotto*

*Bayerisch Crème
auf Potpourri von Waldbeeren mit Sahnehäubchen*

Preis pro Person: 13,90 €

Menü I

*Bouillion vom Schwarzfederhuhn
mit bunter Gemüsepfanne, pochiertem Wachtelei und frischen Kräutern*

*Gefülltes Filet vom Schwein
auf Sauce Béarnaise mit tourniertem Gemüse und Schlosskartoffeln*

*Limetten-Quarkschaum-Mousse
auf Himbeersauce und Früchtebouquet*

Menü II

*Zitronengrasvelouté
mit Streifen vom Räucherlachs und Forellenkaviar*

*Saltimbocca vom Seeteufel
auf Strauchtomatencrème und Safrantagliatelle*

Orangen-Campari-Sorbet mit frischer Minze

Menü III

Kartoffelschaumsüppchen mit Majoranklößchen

*Tournedos vom Jungbullen
an Rotweinschalotten mit Kartoffel-Lauch-Gratin*

*„Mohr im Hemd“
Warmer Schokoladen-Nuss-Kuchen
auf Milchschaumbett und glacierten Schattenmorellen*

Preis pro Person: 17,90 €

Menü IV

*Warmes Carpaccio vom Wildhasenrücken
mit Sprossen-Wurzelgemüse auf Kartoffelcrêpes*

*Gebratenes Perlhuhnbrüstchen „Supremes“
auf Calvadossauce mit Vichykarotten und gelben Bandnudeln*

*Griesflammerie
auf einem Duett von Fruchtsaucen mit Früchtebouquet*

Menü V

*Brokkolisamtsuppe
mit Schinkenstreifen, Sahnehäubchen und gerösteten Mandelsplittern*

*In der Haut gebratenes Saiblingsfilet
auf Safranschaum mit mediterranem Grillgemüse und Wildreis*

*Apfelbeignets im Zucker-Zimt-Mantel
auf Vanillesauce und Sahne*

Menü VI

*Variation von frischen Blattsalaten
mit gefüllten Kirschtomaten und Kressevinaigrette*

*Marinierter Lammrücken, frisch aus dem Ofen,
in Rosmarienjus mit Ratatouille und Trüffelkartoffelpüree*

*Salat von heimischen und exotischen Früchten
mit Amarettoschaum*

Preis pro Person: 19,90 €

III. Aus unserer Patisserie:

Torten: (1 Torte = 12-14 Stück)

<i>Käsetorte</i>	19,90 €
<i>Frankfurter Kranz</i>	19,90 €
<i>Tiramisu-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Schwarzwälder-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Eierlikör-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Quark-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Erdbeer-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Schoko-Ananas-Sahne-Torte</i>	26,90 €
<i>Paradiestorte</i>	26,90 €
<i>(Quarkboden, Ananas-Quark-Sahne Kuppel)</i>	
<i>Waldfrucht-Sahne-Torte</i>	29,90 €
<i>Schoko-Crème-Torte</i>	29,90 €
<i>Vanille-Crème-Torte</i>	29,90 €
<i>Amaretto-Torte</i>	29,90 €
<i>Sacher-Torte</i>	29,90 €

vom Blech: (ab 10 Personen)

Stückpreise

<i>Steuselkuchen</i>	1,10 €
<i>Zuckerkuchen</i>	1,20 €
<i>Bienenstich</i>	1,20 €
<i>Apfelkuchen mit Streusel</i>	1,50 €
<i>Pflaumenkuchen mit Streusel</i>	1,50 €
<i>Puddingkuchen mit Kirschen</i>	1,70 €
<i>Eierschecke</i>	1,70 €
<i>Daunauwelle</i>	1,70 €
<i>Russischer Zupfkuchen</i>	1,70 €

Obstkuchen rund: (12-14 Stück)

<i>Sauerkirschkuchen</i>	19,90 €
<i>Pfirsichkuchen</i>	19,90 €
<i>Mandarinenkuchen</i>	19,90 €
<i>Erdbeerkuchen</i>	19,90 €

Diabetiker-Kuchen

auf Anfrage

Hochzeitstorten

Preis auf Anfrage

IV. Dekoration

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn „das Auge isst mit“.

Im Buffet- oder Menüpreis enthalten ist die Tischdekoration mit Stoffservietten und farbigen Kerzen.

Dekoration:

Besondere Menükarten

Preis pro Person: 1,60 €

Themenbezogene Dekoration:

Wir dekorieren auch nach Ihren ganz individuellen Wünschen

Preis pro Person auf Anfrage

Gerne übernehmen wir auch Ihre Bestellung für Blumengestecke und Frischblumen!

V. Canapés

Canapés in verschiedenen Variationen

- * *Salami*
- * *Mortadella*
- * *Bierschinken*
- * *Verschiedene Pasteten*
- * *Putenbrust*
- * *Gouda*
- * *Burlander Käse*
- * *Frischkäse*

Preis pro Stück: 1,80 €

- * *Schweinebraten*
- * *Kasselerbraten*
- * *Kochschinken*
- * *Filetpastete*
- * *Nusschinken*
- * *Räucherlachs*
- * *Bärlauchkäse*

Preis pro Stück: 2,20 €

- * *Rosa Roastbeef*
- * *Geräucherte Gänsebrust*
- * *Geräucherte Entenbrust*
- * *Räucheraal*
- * *Räucherzunge*
- * *Heilbuttfilet*
- * *Graved Lachs*
- * *Forellenfilets geräuchert*
- * *Riesengarnelen*
- * *Italienischer Käse*
- * *Französischer Käse*

Preis pro Stück: 2,80 €

VI. Cocktailvariation und belegte Brötchen

Gourmet-Cocktails in Weingläsern dekorativ angerichtet

Geflügel-Cocktail

*(zartes Geflügelfleisch mit Ananas, Champignons
und Pfirsichen in einer Currycrèmesauce)*

Preis pro Stück: 2,40 €

Ochsenzungen-Cocktail

*(mit Schalotten, Champignons
und feiner Tomatenmayonnaise)*

Preis pro Stück: 3,40 €

Thunfisch-Cocktail

*(mit zartem Thunfisch, grünen Oliven, frischer Gurke
und Tomate in feinem Kräuterdressing)*

Preis pro Stück: 3,90 €

Wachtel-Cocktail

*(junge zarte Wachteln mit Spargel, jungem Mais
und Tomaten in Limonen-Kräuter-Dressing)*

Preis pro Stück: 5,40 €

Garnelen-Cocktail

*(mit Champignons, Ananas, frischem Dill
und feiner Mayonnaise zubereitet)*

Preis pro Stück: 5,90 €

Limfjord-Seemuschel-Cocktail

*(Muscheln mit Schalotten
in Rioja-Tomaten-Dressing)*

Preis pro Stück: 6,40 €

Garnelen-Cocktail à la mode du chef

*(Tiefseegarnelen mit Avokadofleisch, Ananas und
Mandarinenfilets in Orangen-Cocktailsauce)*

Preis pro Stück: 6,90 €

Cocktailhäppchen

*mundgerecht aus Weißbrot rund ausgestochen
und garniert mit*

* Hausgeräuchertem Lachsschinken	Stück	1,20 €
* Rinderpökelszunge	Stück	1,20 €
* Vahldorfer Frischkäse	Stück	1,20 €
* Jungschweinebraten	Stück	1,20 €
* Rehfilet	Stück	1,50 €
* Kalbsfilet	Stück	1,50 €
* wachholdergeräuchertem Forellenfilets	Stück	1,50 €
* skandinavischem Räucherlachs	Stück	1,50 €
* Ei mit Keta-Kaviar	Stück	1,80 €
* King Prawns	Stück	1,80 €
* Krebsfleisch	Stück	1,80 €
* Ei mit Sevruga-Kaviar	Stück	1,80 €

Halbe belegt Brötchen

geschmackvoll garniert und reichlich belegt mit

* Paprikapastete	Stück	1,60 €
* Hackepeter	Stück	1,60 €
* Kasselerbraten	Stück	1,60 €
* Rinderzunge	Stück	1,60 €
* italienischen Sardinien	Stück	1,60 €
* Pizza-Salami	Stück	1,60 €
* Lachsschinken	Stück	1,60 €
* Champignonpastete	Stück	1,60 €
* geräucherter Putenbrust	Stück	1,60 €

VII. Buffets:

Buffet „Hotel Domicil“

*Einheimische Wurstspezialitäten vom Hausmetzger
mit frischem Hackepeter, Zwiebeln und Pfefferschrot*

*Bratenplatte mit rosa gebratenem Roastbeef, Schweinebraten,
Kasseler und geräucherter Putenbrust, garniert mit saurem Gemüse*

Verschiedene Käsesorten vom Brett, garniert mit hellen und blauen Trauben

*Norwegischer Lachs im Ganzen pochiert und mit verschiedenen
Räucherfischen umlegt, dazu Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich*

Frische und marinierte Salatvariationen mit reichhaltiger Dressingauswahl

Halbe gefüllte Eier im Salatbett

Butter- und Schmalzvariation

*Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette
und kleinen Partybrötchen*

Kartoffelschaumsüppchen mit Majoranklößchen und Gemüse

*Spießbraten vom Schweinenacken
mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin*

Bayerisch Crème mit frischen Erdbeeren

Auswahl feiner Gebäcksorten

*ab 25 Personen
Preis pro Person: 19,90 €*

Sachsen-Anhalt-Buffer

Anhaltinische Hausschlachtespezialitäten mit saurem Gemüse und Senf

Frischer Hackepeter mit Zwiebelringen und Pfefferschrot

Variation vom gekochten, rohen und geräucherten Landschinken mit Sahnemeerrettich

Käsevariation vom Brett mit frischem Obst und Radieschen

Räucherfischspezialitäten von Lachs, Aal, Forelle, Heilbutt und Makrele mit verschiedenen Dips

Salatbuffer mit frischen und marinierten Salaten, dazu Dressingvariation

Rindfleischsalat, Geflügelsalat und halbe gefüllte Eier

Butter- und Schmalzvariation

Verschiedene Sorten Grau- und Schwarzbrot mit frischem Baguette und kleinen Party-Brötchen

Käsecrèmesuppe mit Lauchstreifen und Hackfleisch

Gefüllter Schweinenrückenbraten in Rotweinsauce mit Gemüse vom Markt

Trilogie von Edelfischen in Dill-Sahnesauce

Kartoffelvariation und Wildreisrisotto

Potpourri von Waldbeeren mit Vanilleschaum

Variation vom hellen und dunklen Mousse au chocolat

ab 25 Personen

Preis pro Person: 24,90 €

Gala-Bufferet

*Variation von Parma-, Serrano und Schwarzwälder Schinken
mit Honigmelone und Baby-Ananas*

Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce

*Heißgeräucherte Entenbrust, Backrauchschinken
und Graved Lachsschinken auf Apfel-Lauch-Salat*

*Verschiedene Medaillons von Rind, Schwein, Hähnchen und Lamm
mit Lebermousse und Früchten garniert*

*Pasteten und Terrinen von Edelfischen, Wild und feinen Gemüsen
mit Preiselbeeren, Sauce Cumberland und Limettencrème*

*Schaustück vom ganzen geräucherten Silberlachs mit gebratenen Riesengarnelen,
grünen Spargelspitzen und Kaviarmousse*

Französische und italienische Käsespezialitäten mit frischem Obst und Feigensenf

Cocktails von Shrimps, Geflügel- und Rindfleisch im Glas angerichtet

Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Buttertraube und zweierlei Sorten Schmalz und Brotvariation

*Consommé vom Jungkalb mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen,
Eierstich und frischen Kräutern*

Verschiedene gebratene Filetmedaillons in milder Pfeffersauce

Fischfilets aus Fluss und Meer im Gemüsebett mit Hummerschaumsauce

Große bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise

Kartoffelvariation, Wildreis und gelbe Tagliatelle

Salat von heimischen und exotischen Früchten im Melonenkorb angerichtet

Panna Cotta Crème mit marinierten Waldbeeren

*ab 35 Personen
Preis pro Person: 29,90 €*

VIII. Festliche Menüs

Menü 1

*Consommé vom Jungkalb
mit Pistazienklößchen, Gemüsejulienne, Eierstich und frischer Petersilie*

*Medaillons vom Schweinefilet
im Prosciuttoschinkenmantel auf Morchelrahmsauce
mit tourniertem Gemüse und Spritzkartoffeln*

*Cointreaumousse auf Biskuit
an buntem Saucenspiegel und Früchtebouquet*

Preis pro Person: 18,90 €

Menü 2

*Gratinierte Jakobsmuscheln auf Pestoschaum
mit Safranrisotto und kleinem Salatbouquet*

*Maispouardenbrüstchen
gefüllt mit feinen Gemüsebrunoise, in Pfirsich-Hollandaise,
dazu eine bunte Gemüsevariation und hausgemachte Dauphinekartoffeln*

Waldbeeren-Tiramisu auf Vanilleschaum

Preis pro Person: 20,90 €

Menü 3

*Duett von weißer und roter Strauchtomatencrèmesuppe
mit frittiertem Rucola*

*Rosa gebratener Weidelammrücken
mit frischen Kräutern souffliert an provenzalischem Gemüse
und Rosmarien-Kartoffel-Gratin*

Cappuccinoroulade mit Bourbon-Vanille-Eis

Preis pro Person: 22,90 €

Menü 4

*Räucherlachs-Roulade
gefüllt mit mediterraner Frischkäsecrème an buntem Salatbouquet*

*Karotten-Spargelcrèmesuppe
mit feinen Geflügelklößchen und frischem Kerbel*

*Perlhuhnbrüstchen
in der Haut gebraten, auf Apfel-Cidre-Sauce
mit buntem Gemüsebouquet und blauen Kartoffelnocken*

Mit Maraschino marinierter Salat von heimischen und exotischen Früchten

Preis pro Person: 26,90 €

Menü 5

*Schwarzfederhuhnnessenz
mit feinen Entenklößchen und Gemüseperlen*

*Tatar vom Fjordlachs
auf Wildreisblinis und Kaviarcrème*

*Rosa gebratene Kalbsslende
auf weißer Pfeffersauce, dazu Gemüsekörbchen
und Rosmarien-Nuss-Kartoffeln*

*Mousse au chocolat und Mousse au chocolat blanc
angerichtet auf einem Blutorangenspiegel*

Preis pro Person: 29,90 €

Menü 6

*Lauwarme Scheiben vom Maispouardenbrüstchen
in Pinienkernbutter gebraten, auf Rapunzelsalat mit roter Kresse*

Steinpilzrahmsüppchen mit Einlage

*Klößchen vom Lachs und Hecht
auf mediterraner Art*

*Tournedos vom Jungbullen
in Barolojus mit tourniertem Gemüse und blauem Kartoffelgratin*

Trio von exotischen Parfaits

Preis pro Person: 34,90 €

Menü 7

*Terrine vom Schellfisch
im Brokkoli-Mousse-Mantel
mit Kaviar-Crème-fraiche und kleinem Salatbouquet*

*Essenz von der Wachtel
mit feinen Gemüsestreifen und pochiertem Wachtelei*

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Zitronenbittersauce und Süßkartoffelpüree*

*Souffliertes Rehrückenfilet
in Wachholderjus mit gefüllten Wirsingherzen und Schupfnudeln*

*Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel
mit warmen Glühweinbirnen*

Preis pro Person: 37,90 €

Menü 8

*Riesengarnelen im Kartoffelteigmantel
mit Variation von Blattsalaten und Zitronengrasvinaigrette*

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Backerbsen*

*Brust vom Maishähnchen
auf Tomatenchutney und Steinpilznudeln*

*Lammfilet auf Portweinjus
mit mediterranem Grillgemüse und Polenta-Rösti*

Blauschimmelterriner auf Feigenconfit

Espresso

Preis pro Person: 39,90 €

Menü 9

Trilogie von verschiedenen Canapés

Essenz von der Wachtel mit Suppenmaultaschen

Kartoffel-Ziegenkäse-Roulade mit zweierlei Paprikasaucen

Flusskrebse im weißen Tomatensud an Basilikum-Tortellini

Waldfruchtsorbet mit Champagner

*Schweinefilet im Wirsingmantel
auf Pfefferjus mit grüner und gelber Zucchini, dazu Lorettekartoffeln*

Wiener Crème auf Saucenspiegel

Preis pro Person: 41,90 €

Menü 10

Hirschpastete mit Feldsalat und Preiselbeer-Zwiebel-Vinaigrette

*Hummerschaumsüppchen
mit Krustentieren und Brunnenkresseklößchen*

Poulardenbrüstchen auf Gemüse-Graupen-Risotto

*Sorbet von Passionsfrüchten
im geeisten Blutorangen-Joghurt-Süppchen*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
in Trüffelrahmsauce mit karamellisierten Fingermöhrrchen
und Kaiserschoten, dazu Herzoginkartoffeln*

*Duett von Blutorangen- und Zitronenmousse
auf einem Fruchtspiegel und Pistaziensahne*

Käse-Pralinen-Variation

Espresso

Preis pro Person: 44,90 €

Jahreszeitliche Menüs

Frühling

*Entenkraftbrühe
mit Eierstich, Gemüsestreifen und frischen Kräutern*

*Filet vom bretonischen Steinbutt
auf Safransauce mit buntem Gemüsekorbchen
und Basmati-Wildreis-Timbale*

Duett vom dunklen und hellen Mousse au chocolat

Preis pro Person: 19,90 €

Sommer

*Legierte Spargelcrèmesuppe
mit kleinen Wildlachsklößchen und Brokkolikresse*

*Schweinelendchen im Kartoffelmantel
mit jungem Gemüse und Spritzkartoffeln*

*Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer
im Hippenblatt mit Vanilleschaum*

Preis pro Person: 19,90 €

Herbst

*Essenz vom Stübenküken
mit pochiertem Wachtelei, Gemüse und Kräutern*

*Wildentenbrust im Barolojus
mit sautierten Pfifferlingen und Schlosskartoffeln*

Potpourri von Waldbeeren an Panna Cotta Crème

Preis pro Person: 19,90 €

Winter

Pfifferlingsschaumsüppchen

*Knusprig gebratene Gänsebrust
auf Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

*Apfel-Beignets im Zucker-Zimt-Mantel
auf Vanilleschaum und Sahne*

Preis pro Person: 19,90 €

Vegetarische Menüs

Menü 1

*Gratinierte Käsecrèmesuppe
mit Lauchstreifen und roter Kresse*

*Brokkoli-Karotten-Timbale
auf Sauce Mornay und gebutterten Schlosskartoffeln*

Geeiste Mangocrème mit Himbeersauce und Sahne

Preis pro Person: 14,90 €

Menü 2

*Terrine vom grünen Spargel
mit Sauce Hollandaise und buntem Gemüsebouquet*

*Kartoffel-Ziegenkäse-Roulade auf gelber und roter
Paprikasauce mit glacierten Kaiserschoten*

Reis Trauttmansdorff mit Erdbeersauce und Sahnehäubchen

Preis pro Person: 17,90 €