

Menüvorschläge für Januar bis 14. April 2019

Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate Januar 2019
bis 14. April 2019. Sie gelten ab 12 Personen.

Viel Spaß beim Appetitholen !

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge der
Menüs untereinander austauschen.

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung ein Menü für alle Gäste aus.

Sollten Sie weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen für eine persönliche,
individuelle Beratung jederzeit gerne zur Verfügung.

Außerdem besteht die Möglichkeit z. B. ein Menü
oder Büffet zusammenzustellen,
das ganz auf Ihren persönlichen Geschmack abgestimmt ist
oder Ihre eigenen Ideen enthält.

Haben Sie Fragen hinsichtlich der passenden Getränke?
Wir beraten Sie gern!

**Doreen und Stephan Kehlenbeck
und das Ritterteam**

Menü 1

Blumenkohlsuppe mit Croutons

Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüseis

Armer Ritter mit Vanilleeis

€ 25,00

Menü 2

Rote Bete-Himbeersüppchen

Geröstete Poulardenbrust auf asiatischen Gemüse und Gnocchi

Panna Cotta auf Orangen-Mango-Salat und Mandelschaum

€ 29,90

Menü 3

Kartoffel-Lauchsuppe mit Chorizo und Crôtons

Filet vom Wolfsbarsch in Weißweinsauce
auf sizilianischem Blattspinat und Risolée kartoffeln

Karamellierte Banane mit Schokoladensauce
und Cappuccinoeis

€ 35,50

Menü 4

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing
mit knusprigen Croûtons

Wildkraftbrühe mit Walnussnocken und jungen Gemüsen

Lammnüsschen in Thymianjus mit Spitzkohl und Kartoffel-Olivenpüree

Apfelsorbet mit Schokobrownies
und Apfelragout

€ 45,00

Menü 5

Gratinierter Ziegenkäse auf Linsensalat und Balsamicocreme

Sellerieschaumsuppe mit gebackenem Wan-Tan

Glacierte Rehkeule mit Waldpilzen
feinem Rotkohl und Schupfnudeln

Zimt-Mascarpone mousse mit hausgemachtem Rumtopf
und Marzipaneiscreme

€ 47,50

Menü 6

Rote Bete Carpaccio
mit hausgebeiztem Heilbutt

Orangen-Frischkäseravioli
mit Kaiserschoten

Gebratene Hirschkeule in Quittenjus
mit Kräutersaitlingen, Wirsingbällchen und Preiselbeerkrapfen

Mille Feuille von Mango und weißer Schokolade mit Himbeersorbet

€ 51,50

Menü 7

Törtchen von Wachtel und Gänsestopfleber mit Mango-Piniensalat

Klare Safransuppe mit Seeteufelstreifen
und Zucchinirolade

Warme Scheiben von der Jakobsmuschel
mit Imperial Kaviar und Kürbis- Kartoffelpüree

Filet und Backe vom Weideochsen
mit Grillgemüse und Steinpilz-Polentasoufflé

Dreierlei von der Passionsfrucht

€ 59,50