

Mittagsmenü

Anbei finden Sie einige Vorschläge für Ihr Mittagsmenü.

Neben Speisen bieten wir ebenso Tagungsgetränke wie Wasser, Säfte, etc sowie Kaffee und Tee an. Darüberhinaus können wir Ihnen das notwendige Equipment, wie Geschirr stellen und den Service vor Ort leisten.

Lassen Sie uns bei einem Gespräch einen optimalen Rahmen für Ihre Tagung schaffen.

Hauptspeisen:

- Putengyros mit Westernkartoffel o. Bratkartoffel und Kräuterdip
- Geflügelbraten „Gärtnerin-Art“ mit Apfelcurrysauce und Spätzle
- Fleischspieße mit Paprikasauce und Reis
- Schweinelende an Pilzrahmsauce mit Spätzle
- Maispoulardenkeule mit Rahmsauce und Nudeln
- Rinderbraten „Burgunder Art“ mit Knödel und Rotkraut
- Kohlroulade mit Fleischfüllung Gemüse und Kartoffelstampf
- Hähnchen Knusperschnitzel mit Kartoffelgratin
- Hähnchenbrust Piccata mit Tomatenragout und Tagliatelle
- Kalbfleischpflanzerl mit Soße und Kartoffelstampf
- Cordonbleu vom Schwein mit Bratkartoffel
- Kassler auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Jägerpfanne in Rahmsauce mit Spätzle
- Zanderfilet an Weißweinsauce Salzkartoffel
- Schnitzel Zigeunerart mit Kroketten
- Schweinebraten mit Knödel
- Pilze a la creme mit Semmelknödel

Dessert:

- Vanilleeis auf Beerengrütze
- Schokoladeneis mit Mangosauce
- Zweierlei Mousse im Glas serviert
- Schokoladensouffle mit Orangenkern
- Apfeltiramisu im Glas serviert
- Schnitte von Schwarzwälderkirsch
- Panna Cotta
- Salat aus frischen Früchten