

Ihr Event ein Genuss...

Menüvorschläge

Büsumer Broccoli – Cremesuppe

*

Fleischtrio auf Baby Rösti
an
Pfeffersensauce, mit Zwiebelböhnchen und Bratkartoffeln

*

Birne „Helene“

Bartmann´s gemischte Vorspeisen

*

„Duo Schweitzer Art“
Schweinefilet – Medaillions mit Tomaten und Käse überbacken
dazu
Kartoffel – Gratin und Salat

*

Pfirsich Melba

Minestrone

*

Strozzapreti mit Rinderfiletstreifen und Spinat

*

Lachs Filet nach „Tiroler Art“
im
Wirsing Mantel dazu Butterkartoffeln und Kräuter Reis

*

Dessert nach Art des Hauses

Ihr Event ein Genuss...

Menüvorschläge

Räucherlachs mit Kräuter – Creme fraiche
auf Reibekuchen und Salat Garnitur

*

Tournedos von Rind und Schweine – Filet
mit Sauce Hollondaise dazu Bratkartoffeln und Broccoli

*

„Nussknacker“ Vanille Eis mit Nüssen, Schokoladensauce und Sahne

Carpaccio von der Entenbrust an Feldsalat Bouquet
in Balsamico-Creme-Essig

*

Putenbrust – Medaillons unter einer Kartoffelkruste
dazu Kroketten und Salat der Saison

*

Mousse au Chockolate Black & White
mit Sahne und Vanille Sauce

Rinder Kraftbrühe mit Einlage

*

Lammfilet–Röllchen mit Spinat und Käse gefüllt
an Trüffel Sauce mit Bratkartoffeln und Babymöhrrchen

*

Panna Cotta mit Rote Grütze

Rinder Gulasch Suppe

*

Entenkeule mit Rotkohl und Kartoffel Klöße

*

Zimt Eis mit Schokolade und Sahne

Ihr Event ein Genuss...

Menüvorschläge

Rinder Carpaccio mit Parmesan

*

Argentinisches Roastbeef in Pfeffersauce mit
Bratkartoffeln und Salat

*

Apfelkuchen mit Sahne