

III. Der feierliche Anlass (für den Abend von 18 – 0 Uhr)

Sie speisen an einer Tafel im Restaurant oder der Toskanastube.
Je nach Personenzahl auch in einem separaten Raum.
Die Tafel festlich eingedeckt mit Tischdecke und Servietten Ihrer Wahl.
Blumendekoration vom Gärtner

Stehempfang der Gäste mit Sekt oder alkoholfreiem Cocktail
dazu kleine Canapes mit Schinken, Käse und Salami belegt
pro Person 3 Canapes

Menüfolge:

Amuse Bouche

Vorspeise

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen an Balsamicodressing
o d e r

Gemischte Blattsalate Toscana mit Antipastigemüse, Parmaschinken, Butter und Olivenbrot

Suppe

Wildkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsebrunoise
o d e r

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
o d e r

Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen und Concasse

Hauptgericht

Rehbraten mit frischen Pilzen, Rosenkohlgemüse und Preiselbeerbirne
o d e r

Schweinelendchen mit Champignonrahmsöße und Mandelbrokkoli
o d e r

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kraut und Maultasche
o d e r

Cordon bleu von der Putenbrust mit Gemüsevariation

jeweils 2 Beilagen nach Wahl

o d e r

Gegrilltes Rotbarschfilet auf Spinatnudeln an Rieslingschaumsoße

Dessert

Variation von Mousse mit Früchten garniert
o d e r

Trilogie von hausgemachtem Parfait mit Früchten garniert

Getränke inklusive:

offene Getränke unserer Karte nach Wahl
und 1 Runde Obstdestillate aus örtlicher Brennerei

Preis pro Person:

87,90 € ab 15 zahlenden Gästen

Zuschläge für mehrere Hauptgänge zur Wahl oder Büffet auf Anfrage.

Die angegebenen Preise gelten bis zu Erscheinung des neuen Arrangements.