

## II. Das gediegene Festle (für ca. 3 – 4 Std.)

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 nach Ihrer Wahl.

Empfang der Gäste mit 1 Glas Sekt oder 1 alkoholfreiem Cocktail

### Menüfolge:

Amuse Bouche

### **Vorspeise**

Gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Speck-Brotwürfel und Hausdressing

### **Suppe**

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Maultaschen o d e r Leberknödel o d e r Griesklößchen

### **Hauptgericht**

Pariser Schweinesteak mit Tomatensoße auf Spaghetti  
o d e r  
Spanferkelbraten mit Bratenjus und Kartoffelgratin  
o d e r  
Rinderschmorbraten in Trollingersoße mit Rotkraut und Knödel  
o d e r  
Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmssoße und Spätzle  
o d e r  
Forelle gebraten Müllerin mit gebräunter Butter und Salzkartoffeln

### **Dessert**

Kleiner Fruchtsalat mit Vanilleeis  
o d e r  
Gemischtes Eis  
o d e r  
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchtegarnitur

**Getränke inklusive:** 3 offene Getränke nach Wahl und 1 Tasse Kaffee

**Preis pro Person:** 57,90 € ab 15 zahlenden Gästen

Zuschläge für mehrere Hauptgänge zur Wahl oder Büffet auf Anfrage.

Die angegebenen Preise gelten bis zu Erscheinung des neuen Arrangements.