

Feiern leicht gemacht

I. Das schnelle Einfache (für ca. 2 Stunden)

Sie speisen an einer Tafel
im Restaurant oder der Toskanastube.
Je nach Personenzahl auch in einem separaten Veranstaltungsraum

Menüfolge:

Vorspeise

Kleine gemischte Salatschale
mit saisonalen Blatt- und Rohkostsalaten
und schwäbischem Kartoffelsalat

Suppe

* * * * *

Kräftige Rinderbrühe mit feinen Nudeln
o d e r
Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Mandelblättchen

Hauptgericht

* * * * *

Schweinerückensteak mit gedünsteten Zwiebeln
o d e r
Braten vom Schweinenacken ~ frisch aus dem Rohr ~ mit Bratensoße
o d e r
Schnitzel „Wiener Art“ ~ frisch paniert von der Putenbrust ~
mit Rahmsauce
o d e r
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce
und schwäbischem Kartoffelsalat

dazu ein *marktfrisches Gemüsebukett*
mit Mandelbrokkoli, glaciertem Karotten-Pastinakengemüse
und Blattspinat

sowie eine *Beilage*
hausgemachte Spätzle, Kroketten, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites

Dessert

* * * * *

Hausgemachte Creme
mit frischen Früchten garniert

Getränke inklusive: Tafelwasser auf der Tafel eingesetzt (je 3 Personen 1 Karaffe)
1 offenes Getränk nach Wahl und 1 Tasse Kaffee

Preis pro Person: 45,50 € ab 15 zahlenden Gästen

Zuschläge für mehrere Hauptgänge zur Wahl oder Büffet auf Anfrage.
Die angegebenen Preise gelten bis zu Erscheinung des neuen Arrangements.