

II. Das gediegene Festle (für bis zu 4 Stunden)

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 Glas Sekt alkoholfrei

Menüfolge:

Vorspeise	<i>Amuse Bouche</i> * * * * *
	<i>Gemischter Blattsalat</i> mit gerösteten Speck-Brotwürfel und Hausdressing
Suppe	* * * * *
	<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Einlage Maultaschen o d e r Flädle o d e r Grießklößchen
Hauptgericht	* * * * *
	<i>Roger-Schnitzel „Das Schnitzel mit Loch“</i> ~ frisch paniert vom Schweinerücken ~ o d e r <i>Medaillons vom Schweinefilet</i> mit Rahmsoupe o d e r <i>Rinderschmorbraten ~ frisch aus dem Rohr ~</i> in Trollingersoupe o d e r <i>Putengeschnetzeltes</i> mit Champignonrahmsoupe o d e r <i>Ganze Forelle Müllerin</i> mit Mandelbutter dazu ein <i>marktfrisches Gemüsebukett</i> mit Mandelbrokkoli, glaciertem Karotten-Pastinakengemüse und Blattspinat sowie eine <i>Beilage</i> hausgemachte Spätzle, Kroketten, Knödel, Salzkartoffeln oder Pommes frites
Dessert	* * * * *
	<i>Kleiner Fruchtsalat von frischen Früchten</i> mit Vanilleeis o d e r <i>Gemischtes Eis</i> ~ 3 Kugeln mit oder ohne Sahne ~ o d e r <i>Hausgemachtes Tiramisu</i> mit einer Garnitur aus frischen Früchten
Getränke inklusive:	Tafelwasser auf der Tafel eingestellt (je 3 Personen 1 Karaffe) 2 offene Getränke nach Wahl und 1 Tasse Kaffee
Preis pro Person:	59,90 € ab 15 zahlenden Gästen

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