

# 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 Rahmsoße  
o d e r  
*Gebackenes Seelachsfilet* mit Remouladensoße  
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.