

III. Der feierliche Anlass (für den Abend von 18 bis 24 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.

(inklusive festlich einfacher Dekoration mit Blumenväschen und Kerzen)

Stehempfang der Gäste mit Sekt oder alkoholfreiem Sekt
dazu kleine Canapés mit Landschinken, Käse und Salami belegt
pro Person 3 Canapés

Menüfolge:

Amuse Bouche

Vorspeise

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Speckstreifen an Balsamico-Dressing
o d e r

Gemischte Blattsalate Toskana mit Antipasti-Gemüse, Parmaschinken
und Olivenbrot

Suppe

Wildkraftbrühe mit Gemüsesteifen und Klößchen
o d e r

Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel
o d e r

Tomatenkraftbrühe mit Concassée und Quarkklößchen

Hauptgericht

Rehbraten mit frischen Pilzen und Preiselbeer-Birne
o d e r

Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße
o d e r

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kraut und Maultasche
o d e r

Cordon Bleu von der Putenbrust
o d e r

Gegrilltes Rotbarschfilet auf Rieslingschaumsoße

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

sowie als *Beilagen* hausgemachte Spätzle, Kroketten, Knödel, Spinatnudeln
Salzkartoffeln o d e r Pommes frites

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 „Klarer vom Dorf“

Preis pro Person: 99,00 € ab 15 zahlenden Gästen

Zuschläge für mehrere Hauptgänge zur Wahl oder Büffet auf Anfrage.

Die angegebenen Preise gelten bis zu Erscheinung des neuen Arrangements.