



## Festpreis-Feier, **GOLD**

### **Vorspeisen:**

Blattsalate der Saison, zweierlei Dressing, Rohkostsalat, Parmaschinken mit Candalup-Melone, gebeizter und geräucherter Lachs mit Senfdillsoße, edle Räucherfische mit Preiselbeermeerrettich, Vitello tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Riesengarnelenschwänze auf lauwarmen Linsensalat und Ajoli, mediterranes eingelegtes Gemüse, Tranchen von rosa gebratener Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Fenchelsalat. frisches Baquette

Klare Tomatenconsomme mit Kräuterklößchen

### **Hauptgang:**

Schweinefilet mit Kräuterkruste in Cognacrahmsoße, feine Edelfische auf Gemüsebett in Rieslingsoße, geschmorte Rinderbäckle in Burgundersoße, Kalbsrückensteak in Morchelrahmsoße.

### **Mitternachts-Snack:**

Variationen an geräucherten Edelfischen, Wurst und Käseplatten mit Baquette

### **Beilagen**

Spätzle, Kartoffelgratin, Butternudeln, Reis und Gemüse der Saison

### **Dessert:**

Mousse au chokolade zartbitter und Salädle von frischen Früchten mit Grand Manier verfeinert, Panna cotta mit Himbeersoße und Limettenmousse auf Früchtekompott

### **Getränke-Flat**

Sektempfang, Lager- und Hefebier zum selber zapfen, Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure, Apfelschorle in Krügen, Qualitätswein weiß, rot und rose, Chianti (italienischer Qualitätswein rot) Orangen-, Johann-, Trauben-, Kirsch-Saft, Cola, Orangen- und Zitronensprudel, Tee, Kaffee und Espresso, eine Runde Obstler

### **Dekoration:**

Weißer oder grauer Tischdecken, Tischband, Kerzen und Stoff-Servietten, Blumen und kleine Dekoartikel

Zum Festpreis für  
**88,00 EUR**