



Festpreis-Feier, **SILBER**

Vorspeisen:

Blattsalate der Saison, zweierlei Dressing, Rohkostsalat, gekochter Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, gebeizter und geräucherter Lachs mit Senfdillsoße, mediterranes Gemüse, geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich und Shrimp Cocktail.

Kresserahmsuppe mit Knoblauchcroutons

Hauptgang:

Gemischter Braten vom Schwein und Kalb mit zweierlei Soßen, Lachsfilet auf Lauchgemüse in Rieslingsoße, Perlhuhnbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat in Limonensoße.

Mitternachts-Snack:

Variationen an Wurst und Käseplatten mit Baquette

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin, Kräuterreis, Gemüse der Saison

Dessert:

Mousse au chokolade zartbitter und Salädle von frischen Früchten mit Grand Manier verfeinert, Rote Grütze mit Vanillesoße

Getränke-Flat

Lager- und Hefebier zum selber zapfen, Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure, Apfelschorle in Krügen, Qualitätswein weiß, rot und rose, Orangen-, Johann-, Trauben-, Kirsch-Saft, Cola, Orangen- und Zitronensprudel, Tee, Kaffee und Espresso

Dekoration:

Weißer oder grauer Tischdecken, Tischband, Kerzen und Servietten, Blumen

Zum Festpreis für
55,00 EUR