

Menüvorschläge

für die neue Kutschen-Event-Scheune 2017

Vorspeisen

Kleines Salatbuffet	6,00 €
Grosses Salatbuffet (Antipasti, Rohschinken, Rauchlachs, Forellenfilet, Tomaten-Mozzarella)	14,00 €
Gulaschsuppe	5,50 €
Kartoffelcremesuppe	4,50 €

Hauptgänge:

Suppenfleisch (Tafelspitz) mit Bouillonkartoffeln,
Meerrettichsauce und Preiselbeeren 27,00 €

Vesperbretter mit allerlei Zünftigem vom Metzger
dazu hausgebackenes Holzofenbrot 18,00 €

Sommerbuffet 24,00 €
Rindfleischsalat, Käse- und Wurstsalat, Tomaten-Mozzarella,
Rohkostsalate, Forellenfilet, Matjesfilet, Blattsalate
Bratkartoffeln und hausgebackenes Holzofenbrot

Schweinehalsbraten und Rehragout mit
hausgemachten Spätzle und Wurzelgemüse 27,00 €

Kalbsgeschnetzeltes in einer würzigen Rahmsauce und Roastbeef
an Rosmarinjus, mit hausgemachten Spätzle,
Kartoffelpüree und Ratatouillegemüse 31,00 €

Dessert

„Eisbombe“ 5,50 €
mit drei verschiedenen Eissorten, garniert mit Früchten und Sahne

Vanille- Eisbombe mit heißen Himbeeren und heißer Schokoladensauce 7,00 €

Crème Brûlée und Schokoladenmousse in kleinen Weckgläsern 7,50 €

Dazu auf Wunsch
Fruchtsalat 4,00 €

Raummiete 200,00 €

Unsere Speisen enthalten von Natur aus Allergene. Wir informieren Sie gerne darüber

