

Menüvorschläge

für die neue Kutschen-Event-Scheune 2017

Vorspeisen

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

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

