



2-Gang/3-Gang Menüvorschläge

Menü Fisch, Menü Fleisch, Menü vegetarisch

für Seminare, Tagungen und Besprechungen „All-inclusive“

1. **Lasagne** mit Räucherlachs und Spinat
Fenchelsalat mit schwarzen Oliven
2. **Thüringer Bratwurst** im Zwiebelsud, Kartoffelpüree und Rahmgemüse
3. **Pasta** mit gebratenen Putenstreifen, Cocktailtomaten in
Gorgonzolarahm, bunte Salate
4. **Rinderhacksteak** mit Schafskäse gefüllt, Dijuvicreis,
Ajvar & Blattsalate mit Joghurtdressing
5. **Holzfällerschnitzel** mit Röstzwiebeln, Bacon & Spiegelei mit
Schwenkkartoffeln und Salat
6. Pikante **Hähnchenschenkel** auf Grillgemüse mit Rosmarinbackkartoffeln
& Tomatensalsa
7. **Bunter Hackfleischauflauf** (gemischtes Hack) mit Gartengemüse,
Korsischer Tomatensalat
8. **Schweinekrustenbraten** auf Bayrisch Kraut in Speck-Zwiebelsauce
und hausgemachten Semmelknödel
9. Indisches „**Tandoori**“-**Hähnchencurry** mit Zitronenreis,
Blattsalate und Hausdressing
10. **Hähnchenschnitzel** in Crunchpanade mit Möhren-Ananasgemüse
mit Polentaplätzchen mit pikanter Obstsalsa
11. **Kurkuma Pasta** mit Blattspinat, Cocktailtomaten und Walnüssen,
bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing
12. **Gebratene Maultaschen** mit Tomaten, Champignons & Marktgemüse
13. **Maccaronikuchen** mit Grünkohl/Spinat und Räucherkäse auf
Tomatenragout
14. **Lasagne** mit Grillgemüse & Ziegenkäse, Salatauswahl des Hauses
15. **Gelbes Gemüse-Curry** mit Sesamreis, Blattsalate und Hausdressing



- 2 -

16. **Pilzragout** mit Kräutern, frische Spätzle & Salat
17. **Rote Paprika** gefüllt mit Polenta und Pestokern auf fruchtiger Tomatensauce dazu Blattsalate
18. **Frankfurter Grüne Sauce** mit 4 x halben Eiern und Salzkartoffeln
19. **Asia-Wok** mit Chinakohl, Lauchzwiebeln, Shitakepilze, Tofu, & Curry
20. **Gefüllte und überbackene Zucchini**, Reis und Salat
21. **Rote Beete-Kokos-Bratlinge** an Meerrettichsahne mit Eisbergsalat
22. **Thailändisches Grünkohl-Kartoffel-Curry** mit Senf-Spiegelei
23. **Gratin von Sommergemüse** mit Rahmkartoffeln, Blattsalate mit getrockneten Tomaten & Fetawürfel

2-Gang Menü:

- > Menü 1 bis 23 = 11,90 €/ Person zzgl. 7% MwSt. (ab 20 Pers.)
- > Bis 20 Personen erheben wir einen Aufpreis von 20,00 € zzgl. MwSt. Abweichungen vom Preis saisonbedingt möglich.
- > Zu allen Gerichten liefern wir Baguette sowie Dessert. Siehe Seite 4.

24. **Putensteak mit Thunfischfüllung** mit Spinat-Rote Linsen-Salat
25. **Tortellini in Kurkumarahm** mit frischen Gemüse, und Garnelen, Salatschüssel mit hausgemachtem Dressing
26. **Kabeljau mit Knusperhaube**, mit Zucchini-Risotto und Parmesanhobel
27. **Kräuterfisch** aus dem Ofen, gebacken mit Mangold, Radiccio und Thymian-Bechamel-Sauce
28. **Lachsschnitte** mit Linsensalat und Vinaigrette
29. **Kräuterpfannkuchen** mit pikantem Haschee vom Rind gefüllt und Käse überbacken
30. **Australisches Hühnchen** mit grünem Pfeffer, Gemüse, Püree und Röstzwiebeln mit Kräutern

- 3 -



- 3 -

31. **Szegediner Schweinegoulasch** mit Kartoffeln und Salatauswahl
32. Mit Sauerkraut und Speck **gefüllter Schweinerücken** mit Kartoffelpüree und brauner Sauce
33. **Hähnchen-Saté-Spieße** mit pikanter Erdnuss-Sauce und Gemüsereis mit Chinakohl-Salat
34. **Cordon-Bleu** vom Schwein mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Schupfnudeln
35. **Würzige Schweinekoteletts** auf Gemüse mit Schupfnudeln
36. **Sauerbraten mit Cranberries**, Rotkohl und Kartoffelklößen
37. **Schweinenackensteak** mit Schmorzwiebeln und Schwenkkartoffeln, Karottensalat
38. **Putenbrust** gegrillt in Orangensauce mit Zuckerschoten auf Rahmbandnudeln
39. **Tafelspitz** mit Grüner Sauce, Schwenkkartoffeln
40. **Rinderparika-Goulasch** , frische Spätzle und bunter Salat
41. **Steakrouladen** mit grünen Bohnen in rosa Pfefferrahm, Rosmarinbackkartoffeln
42. **Gemüsepfanne mit Hähnchebruststreifen**, Knoblauchbutter, Basmatireis
43. **Mais-Pasta** in Sahnesauce mit Lauch und Tomaten
44. **Möhren-Tagliatelle** mit Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen
45. **Rote-Beete-Ragout** mit Kokospüree und Salatauswahl
46. **Tagliatelle mit Tofu alla puttanesca**, mit Tomaten, Oliven, Kapern und Parmesan
47. **Orientalischer Couscous** mit Zimt-Orangen-Schmand

- 4 -



- 4 -

- 48. **Mais-Kürbiskern-Muffins** mit Paprika-Schalotten-Gemüse
- 49. **Schmorfenchel mit Steinpilzen** und Aprikosen-Polenta
- 50. **Buntes Ratatouille** mit Ziegenkäse und Duftreis

2-Gang Menü:

- > Menü 24 bis 50 13,90 €/ Person zzgl. 7% MwSt. (ab 20 Pers.)
- > Bis 20 Personen erheben wir einen Aufpreis von 20,00 € zzgl.MwST.
Abweichungen vom Preis saisonbedingt möglich.
- > Zu allen Gerichten liefern wir Baguette sowie Dessert.

Dessert:

- Waldbeerengrütze mit cremiger Vanillesauce
- Grießflammerie mit Früchten
- Obstsalat (zzgl. 1,50 €)
- 1 Stück Blechkuchen
- Bayerisch Creme mit Himbeermark
- Schokoladencreme mit Obstdeko
- Muffins
- Blätterteigtaschen mit Apfel-Füllung
- Vanillepudding mit Früchten
- Quarkcreme mit karamelisierter Obstpfanne (zzgl. 1,00 €)
- Panna Cotta mit Himbeertopping (zzgl. 1,50 €)

Zu den 3-Gang Menues stehen folgende Vorspeisen zur Auswahl (Aufpreis zu den jeweiligen 2-Gang Menüpreisen):

- | | |
|--|--------|
| • Cremesuppe mit Frankfurter Kräutern | € 3,50 |
| • Broccolicermesuppe mit Mandelsplittern | € 3,00 |
| • Papikarahmsuppe mit Croutons | € 3,00 |
| • Kürbissuppe mit Ingwer und Chili dazu Kürbiskernöl | € 3,50 |
| • Griechische Zitronensuppe mit Melisse | € 3,00 |
| • Hühnerkraftbrühe mit reichlich Einlage | € 3,50 |
| • Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen | € 3,50 |
| • Spanischer Gemüseintopf mit geräuchertem Paprika
und knusprigen Chorizoscheiben | € 4,00 |
| • Shrimps in Limetten Creme Fraiche mit Avokadokugeln | € 4,90 |
| • Kleine Melonenspieße mit Parmaschinken | € 3,80 |
| • Schinkenröllchen gefüllt | € 3,80 |
| • Tomate-Mozzarella Würfelspieße | € 2,80 |
| • Italienisches Antipastigemüse und Kräuterquark | € 4,20 |

Gerne stehen wir Ihnen für Fragen oder Änderungswünsche unserer Menüs zur Seite.