



Regional, Köstlich, Zuverlässig!

„Menü Empfehlung“



Menü „Francesca“

Gebackene Antipasti mit Pistazienkernen, Coppa Schinken mit Melone, Gambas in Knoblauchöl gebraten

Hähnchenbrüstchen „Florentiner Art“, mit Broccoli & Käse und Kartoffel-Mais-Gratin

„Maracuja – Modena“ Maracujacreme mit Fruchtspalten & Maracujaspiegel

Menü „Aurora“

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen, Balsamico di Crema und Pecorino, dazu servieren wir Grissini

Zarte Perlhuhn Brust in Orangen-Backpflaumensauce mit Zitronenthymian-Gnocchi und Frühlingslauch

Basilikum-Panna-Cotta an Erdbeer-Rhabarbersalat

Menü „Fritz“

Zucchini-cremesuppe mit Brotchips

Zarte Lendenmedaillons in Rotweinsauce mit Herzoginkartoffeln und Salatvariationen vom Wochenmarkt

Crema Tiramisu mit Minze

Menü „Josef“

Altfränkische Zwiebelsuppe mit Croutons

Knusprige Gänsebrust in leichter Sauce mit Kartoffelknödel und Wirsinggemüse

Amaretto-Creme mit Schuss

Menü „Onelio“

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Salatvariationen

Toskanische Hähnchenkeulen in Sienasauce auf Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Mousse au Chocolat

Menü „Hansi“

Kürbissuppe mit Sahnehäubchen und Rauchlachsstreifen

Putenrollbraten in "Thymian Jus" mit Kloß und Kohlrabi Gemüse

Frischer Obstsalat mit Cassis Schaum



Regional, Köstlich, Zuverlässig!

„Menü Empfehlung“



Menü „Elisabeth“

Blattsalate an Kräuter-Balsamico-Dressing mit Perlen von der Melone und Serrano-Schinken

Essenz von der Strauchtomate mit Gin und Ricotta-Spinat-Nocken

Gefülltes Poulardenbrüstchen auf Kartoffel-Lauchgemüse und Sherry-Thymian-Jus

Schokoladenmousse mit Ananaskompott und Pina Colada-Espuma

Menü „Klaus“

Mandelrahmsüppchen mit Pistazienklößchen

Spießbraten mit Kartoffelkloß und Marktgemüse

"Geliebte Vanille" (Rote Grütze mit Vanilleeis)

Menü „Moni“

Spargelcremesuppe mit Croutons

Rinderrahmbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen

Traumdessert mit Ananas

Menü „Bonny“

Schottischer Wildlachs im Reisteig gebacken mit Kräuter-Creme-Fraiche an kleinem Salatbouquet fein angerichtet

Brokkolirahm-Süppchen mit gerösteten Mandeln

Junge Entenbrust mit Orangen und Gartengemüsen garniert, dazu Mandelbällchen

Birne „Schöne Helene“ mit heißer Rotweinschokoladensoße

Menü „Wilhelm“

2 Scheiben Räucherlachs mit Creme-Fraiche auf knusprigen Kartoffelpufferchen, Baguette und Butter

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein abgeschmeckt, dazu eine Käsestange

Zarter Kalbsbraten mit heller Sahnesoße und Rinderfiletbraten mit Burgundersoße, buntes Gemüse, dazu Kroketten und Schlosskartoffeln (kleine, gebratene Salzkartoffeln)

Geeistes Orangensoufflé mit warmem Orangenkompott und Grand Manier



Regional, Köstlich, Zuverlässig!

„Menü Empfehlung“



Menü „Ida“

Bouquet von Blattsalaten mit Balsamico Dressing, Kirschtomaten und feinen Croutons

Gebrautes Zanderfilet mit Mandelbutter, Röschen vom Blumenkohl und Broccoli ,
dazu Salzkartoffeln

Panna Cotta mit grüner Minze

Menü „Alexa“

Feines Brokkoli-Cremesüppchen mit Lachs

Zarte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse mit gebratener Polenta Talern

Dreierlei Mousse auf frischem Obst

Menü „Tom“

Frühlingskräuterschaum mit Croutons

Escalope von der Pute mit Mozzarella-Schinken-Füllung auf tomatisierten Bandnudeln

Erdbeer-Tiramisu

Menü „David“

Cremesuppe „Florentin“

Tortellini mit Käsefüllung in Paprika-Pfeffersauce, dazu Ruccolasalat

Marinierte Waldfrüchte mit Stracciatella und Marsalazabaione

Menü „Auguste Viktoria“

Vorspeiseteller mit gegrillter Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen
in Olivenöl-Balsamico-Marinade, dazu Butterröllchen und knuspriges warmes Baguette

Zartes Lammrückenfilet in Estragon-Sauce mit Risoleekartoffeln,
Keniaböhnchen und Römischen Salatherzen in Senf-Honig-Dressing

Arrangement von diversen Beeren der Saison, dazu reichen wir Walnusseis mit Sahne

Menü „Sigbert“

Gratinierte Coquille Saint-Jacques auf Champignon-Lauch-Cassoulet

Kalbsfilet-Medaillon zart gebraten in Calvados-Rahm mit Äpfeln auf Bandnudeln
und dazu Brokkoli

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Pfefferfeigen



Regional, Köstlich, Zuverlässig!

„Menü Empfehlung“



Menü „Michl“

Fränkisches Leberknödelsuppe

Fränkischer Krustenbraten mit Wirsinggemüse und Kartoffelkloß

Bayerisch Creme

Menü „Friedrich“

Schaumsuppe vom Riesling
mit Klößchen von der geräucherten Bachforelle

Geschmorte Kalbshüfte in Cognacrahmsauce
mit jungem Gemüse, Kräuterseitlingen
und gefüllten Kartoffelknödel

Aprikosenauflauf mit Schokoladenschaum
und Pistazienrahmeis

Menü „Hektor“

Graved Lachs an Dill-Senf-Honigsauce mit Ciabatta

Wildhasenrücken am Stück gebraten in
Wildrahmsauce, dazu Steinpilznudeln und Rosenkohl

Dreierlei Mousse

Menü „Vroni“

Saisonsalat mit gerösteten Körnern, Kirschtomaten und hausgemachtem Himbeerdressing

Rinderkraftbrühe mit Kalbsleberknödeln und Wurzelgemüse

Knusprige Entenbrust aus dem Backofen mit Beifuß Soße, Apfelrotkraut und Klößen
oder Kräuterlende im mild geräucherten Speckmantel mit Silvanerrahmsauce, Saisongemüse und Serviettenknödel

Bayerisch Creme auf Himbeermark mit Vanilleeis

Menü „Willi“

Feldsalat mariniert mit Kartoffeldressing, gerösteten Körnern,
Speckcroutons und Kürbiskernöl

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Knuspriges Schweineschäufele in Steinbier-Kümmelsoße mit
Bayerisch Kraut und Serviettenknödeln

oder

Klassisch fränkischer Sauerbraten in einer süß-säuerlichen
Lebkuchensauce mit Klößen

Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce



Hochzeit!

„Für den feinsten Tag im Leben“

Soll es auf eurem Fest außergewöhnlich gut werden, dann empfehlen wir ein Gänge-Menü.
Wie viele Gänge überlassen wir euch - um die raffinierte Zubereitung jedes Einzelnen kümmern wir uns.
Mit unserem flotten Servicepersonal versorgen wir Tisch für Tisch bis jeder sein bestelltes Lieblingsessen vor sich hat.



Menü Sissi & Franz-Joseph

Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberklößchen, Grießklößchen und Flädle

Auswahl an regionalen Fischspezialitäten mit Sahnemeerrettich

Frische hausgemachte Salat-Auswahl von Blattsalaten der Saison, Brotstation

Fränkisches Hochzeitsessen

Gesottenes Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce

Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter, Marktgemüse, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Bayerisch Creme mit Waldbeerenkompott

Apfelküchle mit Zimt und Zucker, dazu Vanillesauce

Quarkmousse mit Zwetschgenröster

Menü Meghan & Harry

Baby Leaf-Salad mit Avocado, Himbeeren und Limetten-Ingwerdressing

Gegrillte Jakobsmuschel mit Mango-Avocado-Tatar und Wildkräutern

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinjus, jungem Blattspinat und Basilikumgnocchi

Ricotta-Limettencreme mit Mangostreifen

Menü Elisabeth & Philip

Gebeizter Saibling mit Wildkräutersalat und geröstetem Sesam

Geschmorte Rinderschulter in Barolo-Sauce mit Frühlinglauch und Lauch-Kartoffelgratin

Schokoladenmousse mit Rotwein-Sabayon

Menü Bonny & Clyde

Gebratene Riesengarnelen mit Limettendip
am Arrangement von Blattsalaten und Trüffel-Bruschetta

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Pistazienklößchen und Blätterteigstange

Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, junges Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffelgratin

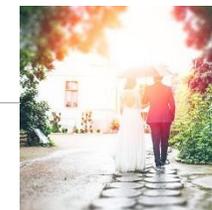
Marmoriertes Schokoladenmousse mit Parfait von Orange und Vanille-Crumble mit Nüssen



Hochzeit!

„Für den feinsten Tag im Leben“

Soll es auf eurem Fest außergewöhnlich gut werden, dann empfehlen wir ein Gänge-Menü.
Wie viele Gänge überlassen wir euch - nur um die raffinierte Zubereitung jedes Einzelnen kümmern wir uns.
Mit unserem flotten Servicepersonal versorgen wir Tisch für Tisch bis jeder sein bestelltes Lieblingsessen vor sich hat.



Menü Adam & Eva

Karotten-Ingwer-Cappuccino

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Zitronenfilets

Begrillte Gambas mit Romanesco-Salatherzen und scharfer Honigsauce

Bayerisches Roastbeef in der Kräuterkruste mit Bohnenbündeln und La Ratte-Kartoffeln

Mascarpone-Limettenmousse mit Basilikumpfirsich

Menü Maria & Josef

Aromatische Melone mit Coppa Schinken

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum Pesto

Vitello tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischcreme, eingelegtes Gemüse und Oliven-Broutauswahl

Minestrone – gehaltvolle Gemüsesuppe aus Italien

Gebratenes Doraden-Filet mit Rosmarin und Thymian,

Gemüse von Zucchini und Kirschtomaten, Polentamousseline

Saltimbocca a la Romana – Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken, Tomatensalsa, Fettuccine Nudeln

Tiramisu nach traditionellem Rezept mit Marillenconfit

Menü Viktor Emanuel & Marina Doria

Cremesuppe von sonnenverwöhnten Tomaten mit Gewürzcroustons und Basilikum

Vitello tonnato, Südtiroler Markenspeck

Frische hausgemachte Salate vom Wochenmarkt

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Brotstation

Saltimbocca mit Marsalasauce Brasato al Barolo

Rinderbraten nach italienischer Art

Wolfsbarschfilet mit Limettensauce

Panzerotti mit Ricotta und Spinat in Sahnesauce

Mediterranes Grillgemüse Gnocchi, Polentatalern und getrüffeltes

Kartoffelgratin

Panna cotta mit Himbeermark

Profiteroles mit Vanillecremefülle und Schokoladenguss

Tiramisu nach traditionellem Rezept

Früchteplatte