

Menüvorschläge
(Business Menü 2021)

**Zum Empfang wird Ihnen zu jedem Menü ein
Amuse-Gueule gereicht.**

Nr.01/21

*Ziegenkäse mit Honig gratiniert
auf mediterranem Tomaten Salat*

*Loup de mer Filets auf Curry Risotto
und Wok-Gemüse und Pesto*

oder

*Kalbsmedaillons in Dijon Senf Sauce
auf Blatt Spinat und Rosmarin-Kartoffeln*

Dreierlei Dessert Variation

Pro Person 34,50€

Nr.02/21

Il Piccolo Antipasti Variation Momento di

Parmesan Creme Suppe mit Croutons

*Doraden Filets in feiner Senf Sauce
auf Spinat und Butter Kartoffeln*

oder

*Perlhuhn Brust auf Ratatouille
Thymian Kartoffeln und Rotweinjus*

*Creme Brûlée auf Apfelkompott
und Baileys -Parfait*

Pro Person 39,50€

*Bitte beachten Sie, dass nur eines der o.g Menüs oder ein von Ihnen persönlich
zusammengestelltes Menü serviert werden kann, gerne nehmen
wir Ihre persönlichen Wünsche entgegen.
Alle Preise in inkl. 19% Mwst und Bedienung*