

Menüvorschlag 1

Knackige Blattsalate mit gebeiztem Lachs
und Kräutervinaigrette

Medaillons vom Schweinefilet
an einer Pfefferrahmsoße
mit hausgemachten Kartoffelplätzchen
und glasierten Karotten

oder

Gebratenes Filet von der Dorade
auf Ratatouille mit Butterreis

Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesoße

Preis pro Person: 37 Euro

Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 20 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten. Die vollständige Allergen-Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt. Die verwendeten Produkte stammen nach Möglichkeit von lokalen Produzenten wie z.B. dem Wendelinushof in St. Wendel.

Menüvorschlag 2

Bunter Salatteller
mit Ziegenkäse-Crostini

Risotto mit Garnelen

Rumpsteak mit Kräuterkruste
an Rosmarin-Jus mit Grenaillekartoffeln
und Mandel-Brokkoli

oder

Zanderfilet auf Rieslingsoße
mit Tagliatelle und Mandel-Brokkoli

Schnitte vom Cheesecake-Parfait
mit Himbeer-Püree

3-Gang Menü 39,50 Euro
4-Gang Menü 47,50 Euro

Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 20 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten. Die vollständige Allergen-Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt. Die verwendeten Produkte stammen nach Möglichkeit von lokalen Produzenten wie z.B. dem Wendelinushof in St. Wendel.