



Werte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren
Menü- und Büfettvorschlägen.

Diese wurden für **ein gemeinsames Menü ab 15 Personen** zusammengestellt. Bitte lassen Sie uns mindestens eine Woche im Voraus wissen, was wir für Sie vorbereiten dürfen.

Gerne sind wir bereit in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Anregungen und Wünsche einzugehen. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Besprechungstermin mit uns.

Wir freuen uns, Ihnen im

Wirtshaus Casino am Neckar

den geeigneten Rahmen für Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung bieten zu können. **Ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.**

Wir wünschen Ihnen eine unbeschwerte Feier oder eine erfolgreiche Veranstaltung und werden unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen.

Familie Birgit und Hans-Peter Horn

und das Team vom Wirtshaus Casino am Neckar freuen sich darauf für Sie arbeiten zu dürfen.



Inhaber Hans-Peter Horn

Wöhrdstraße 25 • 72072 Tübingen • Telefon 07071 650750 • Fax 45034
www.casino-am-neckar.de • info@casino-am-neckar.de

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 1 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Casino am Neckar

Unsere Räumlichkeiten

Die Bibliothek

liegt an der Südseite des Gebäudes und eignet sich für kleine Familienfeiern und Meetings bis 20 Personen.

Der große Gastraum

mit Theke ist attraktiv für Einzelreservierungen und hat **60 Plätze**. An zwei Tischen können jeweils 12 Gäste Köstlichkeiten aus Küche und Keller genießen, während sie ihre Blicke zum Neckar und Österberg schweifen lassen. Besonders gemütlich sitzen 10 Personen an unserem runden Erkertisch. An den Fenstern über der Gartenwirtschaft laden Zweier- und Vierertische zum Verweilen ein.

Im Raum Neckar

zwischen Gastraum und Saal finden bis zu **40 Personen** Platz. Ebenso ist dieser Raum als Erweiterung des Saales geeignet.

Der Saal

mit 181m², bietet einen tollen Rahmen für Ihre große Veranstaltung mit **70 - 125 Personen**.

Casino am Neckar

Aperitif Sekt

Hausmarke Wirtshaus Casino am Neckar

Riesling extra dry		0,75 l	18,50 €
Deutscher Jahrgangssekt	Glas	0,1 l	3,80 €
	mit Orangensaft Glas	0,1 l	3,80 €
Sekt mit Himbeerlikör	Glas	0,1 l	4,80 €
Sekt mit Aperol	Glas	0,1 l	4,80 €
Sekt mit Holunder	Glas	0,1 l	4,80 €
Sekt mit Rosenlikör	Glas	0,1 l	4,80 €
Kir Royal Sekt mit Cassis	Glas	0,1 l	4,80 €

Muskattrollinger Rosé-Sekt, trocken

Remstalkellerei		0,75 l	24,00 €
aromatisch-prickelndes Vergnügen	Glas	0,1 l	4,80 €

Prosecco

Hausmarke Wirtshaus Casino am Neckar

Prosecco Vino Frizzante		0,75 l	18,50 €
-------------------------	--	--------	---------

Champagner

Drappier Carte d'or brut		0,75 l	42,00 €
---------------------------------	--	--------	---------

Aperitif

Campari Soda ¹	Campari	4 cl	5,50 €
Campari Orange ¹	Campari	4 cl	5,50 €
Sanbitter mit Eis (alkoholfrei) ²²	Glas	10 cl	2,50 €
Sanbitter ²² mit Lemon ²¹	Glas	0,3 l	4,20 €
Sanbitter ²² mit Orangensaft	Glas	0,3 l	4,20 €
Sandeman Sherry secco / medium		5 cl	3,90 €
Martini bianco oder rosso oder d'oro		5 cl	3,90 €

¹ = mit Farbstoff

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 3 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Hausgemachte feine Kleinigkeiten

Preisänderungen vorbehalten

- zum Aperitif
- zum Stehempfang
- zur späten Stunde

4113	Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen	Stück	1,20 €
4107	Blätterteigkäsestange	Stück	1,00 €
4103	Brezel	Stück	1,20 €
4104	Butterbrezel	Stück	1,80 €
4110	Käsetaler	4 Stück	1,20 €
4119	Laugenkonfekt (Mindestbestellmenge 30 Stück)	Stück	0,60 €
4120	Partybrezeln (Mindestbestellmenge 30 Stück)	Stück	0,90 €
4121	Partylaugenstangen mit Käse (Mind.best.menge 30 Stück)	Stück	1,20 €
4114	Pumpnickeltaler mit Frischkäsekrem	Stück	1,00 €

Canapés mit

4115	- Schwarzwälder Schinken - Allgäuer Bergkäse - Heißrauchschinken	pro Stück	2,00 €
4116	- dünn geschnittenem - Coppa - Parmaschinken	pro Stück	2,50 €
4117	- Räucherlachs - marinierten Shrimps - Fenchelsalami	pro Stück	2,80 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 4 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Unsere Klassiker rund ums Jahr

Preisänderungen vorbehalten

Suppen

3003	Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle	3,80 €
3043	Grießklößchensuppe	3,90 €

Salate der Saison

2310	Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing	3,80 €
2320	Salatteller mit fein abgeschmeckten Rohkost- Gemüse- und Blattsalaten v	4,20 €
2350	Reichhaltiges Salatbüfett (ab 20 Personen) als Vorspeise oder als Beilage	5,50 €

pro Person

Vorspeisen

	Mus von der Räucherforelle	7,50 €
--	-----------------------------------	--------

Hauptgänge

3754	Schweinelendchen am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	17,50 €
3660	Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Pommery-Senfsoße, Marktgemüse und gratinierten Kartoffeln	21,00 €
3550	Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz mit Brokkoli und Mandelbällchen	17,50 €
3902	Gemischter Braten vom Rind und Schwein in Burgundersoße, Karottengemüse und Spätzle	13,80 €

Desserts

Flying Desserts - Kleine Gläschen gefüllt mit verschiedenen Desserts

4275	pro Person 1 Stück	2,80 €
4276	pro Person 2 Stück	4,80 €
4277	pro Person 3 Stück	6,90 €
4273	Geeister Espressoschaum in der Tasse serviert	5,20 €
4261	Mousse au chocolat - hell und dunkel	5,50 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 5 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Menüempfehlung I

29,60 €

4906 **Kräftige Tafelspitzbrühe**

mit Kräuterflädle

Frühlingsfrische Blattsalate

mit weißem Balsamicodressing
und hausgebackenem Steinofenciabatta

Festtagsbraten vom Kalbstafelspitz

mit Rosmarinsoße
Marktgemüse und Kräuterkartoffeln

oder

Röllchen vom Pangasiusfilet

mit grünem Spargel gefüllt auf Schnittlauchsoße,
Marktgemüse und Kräuterkartoffeln**Panna cotta** mit Fruchtsoße

Menüempfehlung II

29,60 €

4908 **Brokkolirahmsuppe**

mit Sahnehäubchen und gerösteten Mandelblättchen

Frühlingsfrische Blattsalate

mit weißem Balsamicodressing
und hausgebackenem Steinofenciabatta

Schweinemedallions im Speckmantel

kräftiger Bratensoße auf Festtagsnudeln
mit in Olivenöl geschwenkten grünen Spargelstückchen

oder

Steinpilztortelli mit grünem Spargel

in Salbeisahnesoße und gehobelter Parmesan

Rote Beerengrütze

mit flüssiger Sahne

Saisonales Angebot: Frühjahr

Preisänderungen vorbehalten

4904	Menü der Saison Spargelsuppe mit Bärlauchsahnehaube Goldbarschfilet aus dem Ingwer-Knoblauchdampf Balsamicosoße, Blattspinat und Basmatireis Glasierte Honig-Hähnchenbrust in Cappuccinosoße, mit Süßkartoffelpüree Geeiste Orangensahne	29,60 €
------	---	---------

Suppen

3035	Kresserahmsuppe	4,50 €
	Fenchelkremsuppe mit gerösteten Brotwürfel	4,40 €
	Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln	4,50 €

Vorspeisen

	Gebratene Ingwergarnelen auf Curry-Yoghurtsoße	8,20 €
	Angemachter Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch mit Honig-Pfeffer-Dressing	6,50 €
	Matjestartar mit Radiesle	7,00 €
	Lachsküchle auf Gurkenspaghetti	8,20 €

Hauptgänge

3857	Kaninchenrückenfilet im Crêpesmantel auf Wacholdersoße und Bandnudeln	21,00 €
3468	Putenröllchen mit Käse, Schinken und getrockneten Tomaten, Rosmarinsoße und grüne Fettucini	14,50 €
3458	Hähnchenbrust in Mandelpanade mit grüner Spargelfüllung, Basmatireis	13,80 €
3600	Marinierte Lammkeule aus dem Backofen, grüne Bohnen und gebratene Kräuterpolenta mit getrockneten Tomatenstückchen	18,90 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 7 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Hauptgänge mit Fisch

3421	Pangasiusröllchen mit Garnelen gefüllt an Hummersoße auf Gemüsereis	17,80 €
	Lachsfilet im Strudelreig mit Estragonsoße und Fettucini	18,20 €

Vegetarische Hauptgänge

3839	Steinpilztortelli mit grünem Spargel in Salbeisahnesoße, gehobelter Parmesan	16,80 €
3843	Grüne Fettuccini mit in Olivenöl geschwenktem mediterranem Gemüse	12,80 €
3848	Gefüllte Pfannkuchen mit Fetakäse und Spinat, Grilltomate	12,80 €

Desserts

4266	Panna cotta mit frischen Früchten umlegt	5,80 €
4232	Soloeiskugel mit Sahnetupfer	3,20 €
4274	Zweierlei Quarkmus mit Feige Erdbeersalat mit Melone und Pistazien in Himbeervinaigrette	5,80 € 5,80 €

Unser Menüvorschlag wurde für **ein gemeinsames Menü ab 15 Personen** zusammengestellt. Bitte lassen Sie uns mindestens eine Woche im Voraus wissen, was wir für Sie vorbereiten dürfen.

Gerne schreiben wir für Sie eine **Menükarte** Stückpreis 1,50 €

Für das Parkhaus Metropol - Reutlinger Straße können Sie bei uns **Ausfahrtickets** für 2,00 € pro Stück erwerben.

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 8 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Spargel

Kalte Vorspeisen

Spargelsalat aus mariniertem Spargel
mit Radiesle, Zwiebeln und Kräuter
fruchtig abgeschmeckt mit feinem Apfelessig,
Baquette v 9,80 €

als Vorspeisenportion 7,80 €

Stangenspargel in Holunderblütenvinaigrette

mit Tomaten und Gartengurken, Baquette 11,80 €
als Vorspeisenportion 9,50 €

Suppe

Spargelsud mit Spargelspitzen und Flädle 4,50 €

Spargelrahmsuppe v 4,50 €

Hauptgänge

Bärlauchravioli

mit knackigen grünen Spargelstücken 14,80 €
und frittierten Cocktailtomaten v

Frischer deutscher Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln v 19,00 €

Frischer deutscher Stangenspargel

mit zwei Schweinemedallions, 23,80 €
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Frischer deutscher Stangenspargel

mit rosa gebratenem Hüftsteak 24,80 €
vom pommerschen Weiderind,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln ›

Frischer deutscher Stangenspargel

mit rohem und gekochtem Schinken, 22,00 €
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauchravioli

mit knackigen grünen Spargelstücken › 18,50 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 9 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Saisonales Angebot: Sommer

Preisänderungen vorbehalten

Sommermenü

31,80 €

Bruschetta Variation
Kalte Gurkensuppe
Gebratener Heilbutt
 mit Rotweinzwiebeln
 auf Kartoffel-Pfifferlingsalat
Geeister Portweinschaum

Suppen

Radieschenrahmsuppe	4,50 €
Kalte Avocadosuppe	4,50 €
Rahmsuppe von weißen Auberginen	4,50 €

Vorspeisen

Röstbrot mit Balsamico-Feige	6,00 €
Gebratene Pfifferlinge mit Polenta überbacken	9,20 €
Überbackener Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch mit Löwenzahnsalat	8,80 €
Ziegenfrischkäse aus dem Schönbuch kombiniert mit Tomatensalat und Ruccola	7,80 €
Lauwarmer bunter Couscous-Gemüsesalat mit gebratenen Riesengarnelen	8,80 €

Hauptgänge

Gebratener Lammrücken mit Tomaten-Olivenkruste, gratinierte Kartoffeln	22,80 €
Maispoulardenbrüstchen mit Rosmarinsoße, Grilltomate und Lauchsahnenudeln	14,80 €
Gefüllte Kalbshaxe mit Weckle und Shitakepilzen glasierten Karotten und Semmelknödel	18,90 €
Festtagsbraten vom Kalbstafelspitz auf mediterrane Art, mit frischem Gemüse und Würfelkartoffeln	17,50 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
 Änderungen vorbehalten. Seite 10 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Hauptgänge mit Fisch

Lachsfilet im Reisblatt mit Tomate und Spinat

an Schnittlauchsoße mit Basmatireis

18,20 €

Gefüllte Rotbarbe

mit geschwenkten Kartoffeln

18,80 €

Vegetarische Hauptgänge

Gebratene Polentaschnitten

mit getrockneten Tomatenwürfeln und Kräutern,
in Olivenöl geschwenktes Marktgemüse

10,50 €

Desserts

Zuppa Inglese

mit Amaretto getränkte Cantuccini,
Vanillekrem und Pfirsichstückchen

2,95 €

Unser Menüvorschlag wurde für **ein gemeinsames Menü ab 15 Personen** zusammengestellt. Bitte lassen Sie uns mindestens eine Woche im Voraus wissen, was wir für Sie vorbereiten dürfen.

Gerne schreiben wir für Sie eine **Menükarte**

Stückpreis

1,50 €

Für das Parkhaus Metropol - Reutlinger Straße können Sie bei uns **Ausfahrtickets** für 2,00 € pro Stück erwerben.

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 11 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Pfifferlinge

Salat

**Frische kalte marinierte Pfifferlinge
auf sommerlichen Blattsalaten,**

angemacht mit unserem Hausdressing
aus Apfelessig und Sonnenblumenöl, Brot v
als Vorspeisenportion

10,90 €
8,90 €

Suppe

Pfifferlingrahmsuppe

mit geschlagener Sahne und frischen Kräutern v

4,50 €

Hauptgang

Frische Pfifferlinge

in Kräutersahnesoße auf Bandnudeln

14,80 €

Zart rosa gebratenes Rinderhüftsteak

vom Weiderind mit Speckpfifferlingen,
Brokkoliröschen und Kartoffelkroketten ›

19,80 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Rahmpfifferlingen mit frischen Bandnudeln

19,80 €

Schweinelendchen am Stück gebraten
mit in Butter geschwenkten Pfifferlingen,
Eierspätzle

17,80 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 12 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Saisonales Angebot: Herbst und Winter

Preisänderungen vorbehalten

Suppen

3018	Maronenkremsuppe	4,50 €
3022	Rahmsuppe vom Fildersauerkraut v	4,20 €
3007	Klare Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfele v	3,80 €
3002	Kürbissuppe mit Curry und Orange v	4,50 €

Salat und Vorspeisen

3300	Feldsalat in Balsamicodressing mit Speck- und Brotwürfele	5,50 €
	Herbstliche Blattsalate mit gebratenen Champignons und Walnüssen, Steinofenciabatta	7,80 €
	Ruccolasalat mit gebratenem Lammfilet und Walnüssen	9,50 €

Hauptgänge

3856	Hasenrückenfilet im Crêpesmantel auf Steinpilzrahmsoße und Mandelbällchen	21,00 €
	Rehrücken am Stück gebraten Baden Baden	
3858	mit Preiselbeerbirne, Pilzen, hausgemachten Spätzle und Krokette	Tagespreis ca 28,50 €
3855	Hirschbraten mit Cognacrahmsoße, Wirsingbällchen und Krokette	18,50 €
3470	Perlhuhnbrüstchen auf Ananaskraut mit Kräuterschupfnudeln	
3657	Rheinischer Sauerbraten nach Küchenmeister Becker mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	14,20 €

Vegetarische Hauptgänge

3817	Kürbistortelli in Salbeisahne geschwenkt mit gehobeltem Parmesan	16,80 €
3803	Waldpilzragout mit Semmelknödel	12,80 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 13 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Casino am Neckar

Tübinger Büfett ab 30 Personen

29,90 € pro Person; Kinder bis 6 Jahre frei / bis 12 Jahre 14,90 €

5009 5010

Zum gemeinsamen Auftakt servieren wir

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbüfett

Fein abgeschmeckte **Rohkost-, Gemüse- und Blattsalate**

Gerauchtes **Forellenfilet** mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier im Kressebett

Schwarzwälder **Rauchfleisch** mit Radiesle

Feine Scheiben vom gebratenen Schweinerücken

mit Essig-Öl-Kräuter marinade, Essiggurken und Zwiebelringe

Kleine gebratene **Fleischküchle**

mit Paprika- Tomatendip

Hausgebackenes **Steinofenbrot**

Warme Hauptgänge vom Büfett

Marinierter Jungschweinebraten

mit hausgemachten Spätzle

Gesottener Rindertafelspitz

in kräftiger Brühe, Meerrettich und Würfelpommes

Schupfnudeln in Kräutersahnesoße

Frisches Marktgemüse

Dessert

Vanillequark mit frischen Früchten

Rote Grütze

Auf Wunsch

Heimische **Käseauswahl** mit Früchten garniert

5040

100 gr Käse pro Person 5,50 €

Wünschen Sie das Büfett ohne Suppe verringert sich der Preis um 1,80 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.

Änderungen vorbehalten. Seite 14 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Kalt warmes Büfett Casino ab 35 Personen

41,00 € pro Person; Kinder bis 6 Jahre frei / bis 12 Jahre 19,90 €
5003 5004

Zum gemeinsamen Auftakt servieren wir

Tafelspitzbrühe mit Grießklößchen

Reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbüfett

Fein abgeschmeckte **Rohkost-, Gemüse- und Blattsalate**

Krabbencocktail

Ziegenfrischkäse mit Tomatenscheiben und Ruccola

Schwarzwälder **Rauchfleisch** mit Melone

Rosa gebratenes **Roastbeef** mit Remouladensoße

Räucherfischplatte

Geflügelplatte mit mariniertem grünen Spargel

Hausgebackenes **Steinofenbrot**

Als Ergänzung zum Vorspeisenbüfett

⁵⁰⁰⁸ Kalte **marinierte Garnelen** mit Dip

Stückpreis

1,70 €

Kalter pochiertes **ganzer Lachs**

³⁴²⁶ mit Zucchinischuppen

4 - 5 kg schwer

180,00 €

Warme Hauptgänge vom Büfett

Bitte teilen Sie uns die Anzahl der einzelnen Hauptgänge mit,
welche wir für Sie vorbereiten dürfen.

Gedünstetes Pangasiusfilet

auf Gemüse, mit Kokos-Limonensoße und Basmatireis

Schweinelenochen am Stück gebraten

mit Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle

Rosa gebratene Kalbshüfte

mit Kräuterjus und gratinierten Kartoffeln

Saisonales Marktgemüse

Dessertbüfett

Schokoladenmus hell und dunkel

Sahnekrem mit Karamelsoße

Obstsalat

Auf Wunsch Käseauswahl

100 gr Käse pro Person 5,50 €

⁵⁰⁵⁰ Verschiedene Käse mit Früchten garniert

Wünschen Sie das Büfett ohne Suppe verringert sich der Preis um 1,80 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 15 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Mediterranes Büfett ab 50 Personen

45,00 € pro Person; Kinder bis 6 Jahre frei / bis 12 Jahre 22,50 €

5005 5006

Zum gemeinsamen Auftakt servieren wir

Safransud mit Gemüsewürfel und Räucherforelle

Büfett mit südländischer Salatauswahl

Fein abgeschmeckte **Rohkost-, Gemüse- und Blattsalate** unter anderen mit Griechischem Salat, Couscoussalat Thunfischsalat und Meeresfrüchtesalat

Vorspeisenbüfett

Ziegenfrischkäse mit Tomatenscheiben und Ruccola

Antipasti Platte: Champignons, Auberginen, Zucchini, Paprikaschote und Zwiebeln vom Grill, Artischocken mit Stiel, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven

Vitello tonnato: Feine Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße

Rindercarpaccio mit Zitrone und feinstem Olivenöl mariniert, gehobelter Parmesan

San Daniele Schinken mit Melone

Coppa und Salami mit frischen Feigen

Räucherlachs im Crêpesmantel

Hausgebackenes **Steinofenciabatta** mit Zwiebel, Oliven und Walnüssen

Als Ergänzung zum Vorspeisenbüfett

5008 Kalte **marinierte Garnelen** mit Dip

Stückpreis

1,70 €

3426 Kalter pochiertes **ganzer Lachs** mit Zucchini- und Salatschuppen

4 - 5 kg schwer

180,00 €

Bei Erscheinen eines neuen Menüvorschlages verliert der vorhergehende an Gültigkeit.
Änderungen vorbehalten. Seite 16 von 17 Druckdatum 02.09.2010

Casino am Neckar

Warme Hauptgänge beim mediterranen Büfett

3 verschiedene Hauptgänge sind im Preis enthalten.
Bitte treffen Sie Ihre Wahl und nennen Sie uns jeweils die gewünschte Anzahl der einzelnen Hauptgänge.

Marinierte Lammkeule in Rosmarinsoße
und Kräuterpolenta mit getrockneten Tomatenwürfel

Piccata Milanese von der Pute
auf Tomatenspaghetti

Saltimbocca vom Kalb
mit Tagliatelle verde

Tortelli mit Steinpilzfüllung,
Sahnesoße, gehobelter Parmesan

Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsestreifen,
Petersilienkartoffeln

Dessertbüfett

Bunte Platte mit filetierten **Früchten der Saison**

Panna cotta

Erdbeer- Limonenkrem

Cappuccinokrem

Auf Wunsch Käseauswahl

100 gr Käse pro Person 5,50 €

⁵⁰⁵⁰ **Käseauswahl** rund ums Mittelmeer
mit Feigensenfsoße und frischen Früchten

Wünschen Sie das Büfett ohne Suppe verringert sich der Preis um 1,80 €