

# UNSERE FINGERFOOD- MANUFAKTUR

Bekannt. Bewährt.

## BRÖTCHEN- SCHNITTCHEN- HÄPPCHEN

Halbe belegte Brötchen Mit Wurst-und Käseleckereien oder frischem Mett herzhaft garniert.	Stück 1,70 €
Halbe belegte Vollkornbrötchen Mit Wurst-und Käseleckereien unseres Hauses herzhaft garniert.	Stück 2,00 €
Halbe belegte Vollkorn- Schnittchen Mit Wurst-und Käseleckereien unseres Hauses herzhaft garniert.	Stück 1,70 €
Halbe belegte Brötchen „exclusiv“ Mit Räucherlachs und Forellenfilet.	Stück 2,50 €

Der Klassiker.

## CANAPÉES ....

Bunt gemischt mit einer Mischung von feinsten Schinken- und Bratenvariationen exquisit garniert.	Stück 1,70 €
Bunt gemischt mit Käseleckereien unseres Hauses exquisit garniert.	Stück 1,70 €
Bunt gemischt mit Räucherlachs, Forellenfilet, Matjes, Garnelen exquisit garniert.	Stück 2,20 €
Rustikal mit Griebenschmalz.	Stück 1,20 €

## .... UND NOCH MEHR !

Mini Laugenteilchen mit Käse und Schinken, knackiger Salat.	Stück 1,70 €
Tramazzini mit Tomaten und Mortadella, aufgestapelt.	Stück 1,70 €
Fernköstlicher Saté „Yakitori“ Von der Hähnchenbrust mit Sojasauce.	Stück 1,90 €
Hähnchenspieß im Kokosmantel von der Hähnchenbrust mit Ingwer.	Stück 1,90 €
Zitronenschnitzelchen Vom Schwein am Spießchen.	Stück 1,70 €
Marinierte Hähnchenteile Mit 2-erlei Dip´s.	Stück 1,50 €
Mini Snack- Wrap´s Mit Hühnchen, Schinken und Käse oder Thunfisch, knackiger Salat.	Stück 1,70 €
Mini Frühlingsröllchen Mit Sauce süß sauer.	Stück 1,50 €
Sushi- Auswahl Mit Wasabi und Sojasauce.	Stück 1,80 €
Mini Fladenbrot mit Kalbfleisch und Thunfischcreme, Kapern.	Stück 1,80 €

## .... UND NOCH MEHR !

Datteln im Speckmantel am Spießchen.	Stück 1,00 €
Parmaschinken auf Melone am Spießchen.	Stück 1,70 €
Hackbällchen gefüllt mit Feta Mit Cocktailtomate am Spießchen.	Stück 1,70 €

## Aufatmen im Stall. FLEISCHLOSE- HÄPPCHEN

Mini Butterbrezeln	Stück 1,10 €
Caprese- Pesto- Spießchen Von Kirschtomaten und Mozzarella-Bällchen in würzigem Pesto.	Stück 1,70 €
Mini Laugengebäck mit hausgemachtem Radieschen- Frischkäse.	Stück 1,70 €
Gurkensandwich Weißbrot ohne Rinde mit Gurke aufgestapelt.	Stück 1,70 €
Oliven mariniert Am Spießchen.	Stück 1,70 €
Käse-Obstspieße mit würzigem Bergkäse und Trauben.	Stück 1,70 €
Gebackener Ziegenkäse im Teigmantel mit Feigen Auf dem Tellerchen.	Stück 1,80 €
Rohkoststangen Mit leckerem Frischkäsedip.	Stück 1,20 €

## Angel Dir Eins! FISCH. FISCH. FISCH.

Scampispiß im Teigmantel mit süß sauer Dip.	Stück 1,90 €
Riesengarnelen- Spieß Mit Ananas und Sojasauce.	Stück 3,00 €
Krabben in Cocktailsauce im Gläschen.	Stück 2,80 €
Matjes auf Gurkencreme im Gläschen.	Stück 1,90 €
Seafoodsäckchen mit süß sauer Dip.	Stück 1,70 €
Lachstatar mit Schnittlauchcreme im Gläschen.	Stück 2,80 €
Meeresfrüchtesalat Im Gläschen.	Stück 2,80 €

## Lecker im Glas.

### **SALATE .....**

Grim 's beliebter Rohkostsalat  
Im Gläschen- scharf mit kandierten Nüssen.

Stück 1,90 €

Rote Beete Salat  
Im Gläschen- mit Meerrettichrahmdressing.

Stück 1,90 €

Penne- Salat  
im Gläschen- mit Tomaten- Mozzarella.

Stück 1,90 €

Gemüsesalat  
im Gläschen- mit Kräutercreme.

Stück 1,90 €

## Gebackenes.

### **..... OFENFRISCH!**

Schinken- Käse- Kipferl  
in Blätterteig.

Stück 1,20 €

Tomaten- oder Spinatstrudel  
in Blätterteig, veggie.

Stück 1,20 €

Würstchen im Schlafrock  
Wienerle in Blätterteig.

Stück 1,20 €

Mini Quiche mit Spinat und Feta  
veggie.

Stück 1,70 €

Mini Quiche mit Schinken und Käse  
in Mürbeteig.

Stück 1,70 €

Mini Pizzen  
verschieden belegt.

Stück 1,70 €

Pikante Blätterteig-Öhrchen  
In Blätterteig.

Stück 1,20 €

Parmesanecken  
Weißbrot mit Parmesan, Pesto und viel Knoblauch, veggie.

Stück 1,20 €

## Löffel raus!

### **HEISSE SÜPPCHEN .....**

Gulaschsuppe  
in der Tasse serviert- feurig.

Stück 3,00 €

Kürbissüppchen mit Ingwer  
in der Tasse serviert- mit gerösteten Kürbiskernen, veggie.

Stück 3,00 €

Kartoffelsüppchen  
in der Tasse serviert- mit Speck

Stück 3,00 €

Brokkoli- Cremesüppchen  
In der Tasse serviert, veggie.

Stück 3,00 €

## Süße Glaskunst. **HAUSGEMACHT UND SAULECKER**

Baileyscreme Im Gläschen mit Schokosplitter.	Stück 2,50 €
Rote Beeren auf Vanillequark Im Gläschen.	Stück 2,50 €
Mousse au chocolate Im Gläschen.	Stück 2,50 €
Zimtcreme mit Kirschkompott Im Gläschen.	Stück 2,50 €
Obstspießchen mit Marsalacreme Im Gläschen.	Stück 2,50 €
Panna Cotta mit Erdbeersauce Im Gläschen.	Stück 2,50 €
Bayrische Creme mit Früchten Im Gläschen	Stück 2,50 €
Tirami su Im Gläschen.	Stück 2,50 €

### **WISSENSWERTES...**

Wir empfehlen Ihnen:

Für einen Sektempfang 4-5 Teile pro Person.  
Für einen Imbiss 8-9 Teile pro Person.  
Für ein Abendessen 12 Teile pro Person.  
Pro Sorte sind mindestens 6 Teilchen zu bestellen.

Alle Preise verstehen sich incl. 7% MwSt..  
Sollten Sie Geschirr- oder Service in Anspruch nehmen, werden auf alle Preise 19% MwSt. fällig.

Bei einer Bestellsumme von 100,- € liefern wir Ihnen das Fingerfood von Mo.- Sa. gerne kostenfrei im Stadtgebiet an.

## **KALTE SPEISEN UND VORSPEISEN**

- Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste
- Mini Hähnchenkeulen mariniert mit Dip`s
- Flugentenbrust mit Orangensauce
- Geflügelcocktail
- Gemischter Räucherfisch mit Meerrettichsahne und Basilikumcreme ( Heilbutt, Schillerlocken, Makrelenhappen, Forellenfilet, geräucherter Aal, Räucherlachs)
- Craved Lachs mit Fjordsauce
- Lachsfilet verschieden gefüllt
- Ganzer gedünsteter Lachs auf Weingelee mit Forellenmousse
- Lachscapaccio
- Lachstatar
- Fischterrinen mit Joghurtsauce
- Marinierte Garnelenspießchen mit Dip`s
- Krabbenscocktail
- Knoblauch- Garnelenscocktail
- Meeresfrüchtesalat
- Matjesfilet auf Apfel mit Preiselbeersahne
- Matjes auf Gurkencreme
- Schinken- Spargelröllchen mit Rettichrosen und Knoblauchquark
- Gekochte Schinkenvariationen
- Rohschinkenvariationen mit Melonen und Feigen
- Melonenschiffchen mit Seranoschinken
- Hausmacher Fleischpastete mit Remoulade
- Kalbfleischpastete, Wildpastete im Teigmantel Cumberlandsauce
- Roastbeef mit Artischockenbernaise
- Rindermedaillons mit Zwiebelconfit
- Kalter Braten- Variationen mit Gemüse und Remoulade
- Schweinefilet gefüllt mit exotischen Früchten
- Gefüllte Champignonköpfe mit Käsekruste
- Gefüllte Tomaten mit Thunfischsalat
- Gefüllte Eier mit Broccoli und Krabben
- Rote Beete Carpaccio

## **AUFLÄUFE, ÜBERBACKENES, TEIGGERICHTE**

- Chicorree im Käse- Schinkenmantel
- Lyoner- Kartoffelaufbau
- Gemüseuchen
- Spinat- Gorgonzola- Quiche
- Ofengemüse mit Ziegenfrischkäse
- Hoorische mit Specksauce und Sauerkraut
- Gefüllte mit Hackfleisch oder Leberwurst in Schinkensauce
- Semmelknödel mit Pilzragout
- Käsespätzle
- Mautaschen in Specksauce

## **SUPPEN, TERRINEN UND EINTÖPFE**

- Klare Brühe mit verschiedenen Einlagen  
Maultaschenstreifen, Flädle, Fadennudeln, Markklößchen
- Broccolicremesuppe
- Kürbissuppe mit Ingwer
- Spargelcremesuppe
- Tomatencremesuppe
- Champignoncremesuppe
- Knoblauchcremesuppe
- Ochsenchwanzsuppe
- Ungarische Gulaschsuppe
- Erbseneintopf mit Wursteinlage
- Linseneintopf mit Wursteinlage
- Schnibbelsches Bohnesupp
- Minestrone
- Pichelsteiner Topf
- Chili con Carne

## **ITALIENISCHE PASTA**

- Lasagne Bolognese
- Lachslasagne
- Spinatlasagne
- Gemüselasagne mit Ricotta und mariniertem Gemüse
- Tortellini alla Panna
- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti mit Lachs
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti mit Thunfisch
- Rigatoni al Forno
- Macaroni mit Tomaten und Mozzarella
- Macaroni mit Hackfleischsauce und Bechamel
- Penne all`arrabbiata
- Gnocchi mit Sellerie und Gorgonzola
- Gnocchi mit Tomaten- Kräutersauce

## ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

- Minestrone
- Parmesan Ecken
- Parmaschinken mit Melone und Feigen
- Parmamöhren mit Orangenvinaigrette
- Anti Pasti
- Luftgetrocknete Salami auf Fenchelsalat
- Schweinefilet in Seranoschinken mit gedünsteten Feigen
- Vitello- Tonato
- Carpaccio mit Parmesan und Champignon
- Meeresfrüchtesalat
- Rucola und Frisseesalat mit Balsamicodressing
- Nizzasalat
- Nudelsalat mit Austerpilzen
- Tomaten- Mozzarella
- Maccaronisalat
  
- Auberginen mit Tomatensugo und Parmesan
- Peperonata
- Polenta Nocken
  
- Atlantik Zungenfilet auf Blattspinat mit Parmesankruste
- Involtini in Marsala- Soße (Rinderrouladen)
- Geschmortes Lamm mit Artischockenböden
- Lammtopf mit Zucchini und Tomaten
- Marinierte Wildschweinkeule mit Chianti
- Kaninchenkeulen Etrusker Art (mit Speck und Oliven)
- Ossobuco in Tomaten- Kräutersauce
- Saltimbocca mit Marsalasauce
- Kalbfleischtopf mit Tomaten und Spinat
  
- Stracciatellacreme
- Mandel- Amarettomousse
- Obstsalat mit Marsalazabaione oder Mandelsauce
- Tirami su/ Erdbeer- Tirami su/ Orangen Tirami su
- Mascarpone mousse mit Orangenfilet
- Panna Cotta mit Erdbeersauce oder Caramelsauce
- Birnen- Mascarponecreme mit Erdbeeren
- Torta di Mele (Apfelkuchen mit Amaretto)
- Iatlienische Käseauswahl mit Trauben

## **WARME GERICHTE VOM SCHWEIN**

- Spanferkel gefüllt mit Majorankartoffel
- Zigeunerrollbraten
- Schlachtplatten
- Grillhaxen
- Römerbraten
- Grillschinken
- Krustenbraten
- Brotteigschinken
- Kasseler in Blätterteig
- Lende in Blätterteig
- Griechischer Rahmbraten mit Zucchini, Tomaten und Feta
- Brasilianischer Rahmbraten mit Champignon
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Knoblauch- Kräuterbraten
- Berner Braten mit Champignonköpfen
- Mini Schnitzel und Cordon bleu
- Schweinefilet in Champignonrahmsauce
- Schweinefilet mit Steinpilzen
- Hubertuspfanne
- Knoblauch- Kräuterpfanne
- Pfannengyros

## **WARME GERICHTE VOM RIND**

- Gulasch Ungarische Art
- Rinderbäckchen in Rotweinsauce
- Gulasch mit Kürbis
- Burgundertopf mit Charlotten und Champignon
- Stroganoff- Geschnetzeltes
- Geschnetzelte Hüfte in bunter Pfeffersauce
- Spießbraten mit Zwiebelsauce
- Rollbraten mit Zwiebeln
- Rinderspickbraten mit Burgundersauce
- Rheinischer Sauerbraten
- Rouladen mit pikanter Sauce
- Gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
- Tafelspitz mit Apfelmeerrettich
- Rinderzunge in Madeirasauce



## **WARME GERICHTE VOM KALB**

- Italienischer Kalbfleischtopf
- Gefüllte Kalbsbrust nach Martha`s Rezept
- Wiener Schnitzel und Cordon bleu
- Kalbsrollbraten mit Zwiebel und Kräutern gefüllt
- Kalbsnierenbraten
- Züricher Rahmgeschnetzeltes
- Kalbsrücken oder Lende mit Morchelrahmsauce
- Kalbsmedaillons mit Steinpilzen
- Kalbsfrikassee mit Champignon und Spargel
- Saltim Bocca
- Ossbuco mit Tomaten- Kräutersauce
- Königinpastetchen

## **WARME GERICHTE VOM GEFLÜGEL**

- Gefüllte Putenbrust mit pikanter Sauce
- Putenschnitzel Wiener Art
- Puten- Cordon bleu
- Putengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce
- Putenrahmgulasch
- Hähnchenbrustfilet in Morchelrahmsauce
- Gegrillte Hähnchenkeulen
- Halbe Hand ´l

## **WARME GERICHTE VOM WILD UND LAMM**

- Hirschgulasch mit Preiselbeeren
- Wildschweingulasch mit Maronen
- Rehragout mit Pfifferlingen
- Lammkoteletts Provencal
- Lammtopf mit Zucchini und Tomaten
- Lammkeule mit Thymiankruste und Rosmarinsauce
- Kaninchenkeulen mit Oliven und Speck

## **WARME GERICHTE VOM FISCH**

- Atlantik Zungenfilet auf Blattspinat mit Parmesankruste
- Lachsfilet mit Blattspinat in Blätterteig
- Lachslasagne
- Lachsschnitte gegrillt in Safransauce
- Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen
- Asiatische Fischpfanne

## **GRILLSPEZIALITÄTEN**

- Grillschnecken
  - Käsegriller
  - Saumagenwurst
  - Tessiner Würste (mit Dürrfleisch und Käse)
  - Entrecote Provençal
  - Schwenkbraten
  - Knoblauch- Kräutersteaks
  - Putensteaks
  - Marinierte Hähnchenkeulen
  - Hirtenspieße
  - Calypsospieße
  - Käsespieße
  - Putenspieße mit Obst
  - Schweinefilet- Spieße mit Charlotten
  - Grillrippchen
  - Lammkoteletts
  - Lammslachse
  - Asiatische Hühnchenspieße süß sauer
  - Gemüsespieße mit Sesam
  - Garnelenspieße
  - Lachsfilet- Spieße
  - Folienkartoffeln
- 
- Kräutersauce
  - Knoblauchsauce
  - Ziegeunersauce
  - Barbecuesauce
  - Kräuterquark
  - Scharfe Tomatensalsa
  - Mango- Sojadip
  - Ananas- Chutney

## **SALATE**

- Bunter Bauernsalat mit Feta
- Blumenkohl- Broccolisalat
- Gemischte Blattsalate mit Croutons, Dürrfleisch und Dressing
- Chicoreesalat mit Schinken und Ei
- Eier- Schnittlauchsalat
- Gurkensalat in Dillsahne
- Grüner Nudelsalat mit Schinken und Käse
- Hering in Dillsahne
- Krautsalat mit Speck
- Karottensalat mit Sonnenblumenkernen
- Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Speck
- Käse- Paprikasalat
- Mais- Paprikasalat
- Rindfleischsalat
- Nudelsalat Hausfrauen Art
- Maccaronisalat mit Tomaten und Mozzarella
- Spaghettisalat mit Parmaschinken
- Tortellinisalat
- Prinzess Bohnensalat
- Reissalat
- Rettich- Radieschen Salat
- Rohkostplatte mit Dip`s
- Rohkostsalat
- Rotkrautsalat mit Apfel
- Spargel- Schinkensalat (in der Saison)
- Thunfischsalat
- Tomaten- Mozzarella
- Tomatensalat mit Feta
- Waldorfsalat

## **BEILAGEN**

- Gemüseplatten saisonfrisch mit Semmelbrösel oder Sauce Hollandaise
- Rosenkohl mit Maronen
- Speckbohnenbündel
- Ofengemüse mit Grenadine Kartoffeln und Kräuterquark
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Bayrisches Kraut
- Wirsinggemüse mit gerösteten Pinienkernen
  
- Spätzle Hausmacher Art
- Butternudeln
- Tagliatelle
- Polenta
- Kartoffelplätzchen
- Schneebällchen
- Semmelknödel
- Kartoffelgratin
- Pariser Kartoffel
- Petersilienkartoffeln
- Majorankartoffel
- Kartoffelpürree
- Reis mit Mandeln
- Basmatireis

## **DESSERTS, BUTTER UND BACKWAREN**

- Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne
  - Limettencreme
  - SchwarzwälderKirsch- Creme
  - Stracciatella- Creme
  - Verschleiertes Bauernmädchen (Apfelkrokant mit Sahne)
  - Vanillequark mit Obst
  - Panna Cotta mit Erdbeersauce oder Caramel
  - Mousse au chocolat
  - Mandel- Amarettomousse
  - Orangen- Mascarpone mousse
  - Birnen- Mascarpone Creme mit Erdbeeren
  - Bayrische Creme mit Obstsalat
  - Obstsalat mit Andalusischer Creme
  - Erdbeeren mit Marsalazabaione
  - Tiramisu
  - Erdbeer- Tiramisu
  - Zimtcreme mit Kirschkompott
  - Apfelstrudel mit Vanillesauce
  - Donuts oder Muffins
  - Diverse hausgebackene Kuchen
  - Käseauswahl mit Trauben
- 
- Ciabatta natur, mit Oliven, Kräutern oder Nuß
  - Gemischtes Baguette
  - Laugengebäck
  - Partybrötchen
- 
- Griebenschmalz
  - Butterrosen
  - Kräuterbutter

## **FINGERFOOD BUFFET**

**Alle Gerichte können im Stehen genossen werden!  
Kommunikativ die Unterhaltung, freudig der Genuss!**

Frischkäse auf Pumpernickel  
Käsewürfel mit Trauben  
Tomaten- Tramezzini  
Mini Quiche  
Datteln im Speckmantel  
Parmesan- Ecken  
Blätterteigteilchen verschieden gefüllt  
Yakitorispieße  
Rohkost im Gläschen  
Mini Brezeln mit Käse und Schinken  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Mini Frikadellchen mit Zwiebeln  
Wienerle im Schlafrock  
Mousse au chocolate im Gläschen  
Obstspieße

**Vorschlag für 30 Personen (ca. 10 Teilchen pro Person).  
Preis pro Person 15,00 €.**

## **KALT- WARMES BÜFFET**

Mini Putenschnitzel und Cordon bleu mit Champignonrahmsauce  
Schweinespießbraten mit Zwiebelsauce  
Rinderbraten mit Burgundersauce

Kartoffelgratin  
Spätzle  
Schneebällchen  
Gedämpftes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Gemischte Blattsalate mit Croutons und Dressing  
Rohkostsalat  
Gurkensalat in Dillsahne

**Angebot für ca. 30 Personen. Preis pro Person 12,90 €.**

# **BUFFET TOSCANA**

ab 30 Personen

Meeresfrüchte- Salat

Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfel

Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignon und Parmesan

Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Oliven

Auberginen mit Tomatensugo und Parmesan

Parma- Möhrchen mit Orangenvinaigrette

Lufgetrocknete Salami auf Fenchelsalat

Rucola und Frisee mit Pinienkernen und Balsamicodressing

Tomaten- Mozzarella

Gemüselasagne mit Ricotta

Italienischer Kalbfleischtopf

Gefüllter Schweinebraten mit Rosmarin und Chianti- Sauce

Gnocchi in Salbeibutter

Kartoffel- Zucchini- Gratin

Steinofen- Baguette und Ciabatta

Panna Cotta im Gläschen mit Erdbeersauce

Tirami su

Torta di Miele

Preis pro Person 24,00 € incl.7%MwSt.

# **BAYRISCHES BUFFET**

ab 30 Personen

Mini Fleischpflanzern mit Kräuterquark  
Schinkenspeck, kalter Braten und Rohbeißer mit saurem Gemüse  
Schweinebäckchen- Sülze sauer eingelegt  
Weißwurst`l mit Brezel und süßem Senf  
Wurstsalat  
Kartoffelsalat  
Weißkrautsalat mit Speck  
Rettich- Radieschensalat  
Obazter

Bayrische Leberknödel mit deftiger Sauce  
Schweine- Krustenbraten  
Mini Hähnchenkeulen  
Bratwurst`l  
Sauerkraut  
Bayrisch Kraut  
Röstkartoffel  
Knödel

Bauernbrot und gemischte Backwaren  
Bayrische Creme mit Obstsalat  
Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Preis pro Person 18,00 € incl.7%MwSt.

# **BAUERNBUFFET**

ab 25 Personen

Geräuchertes Forellenfilet und Makrelen mit Meerrettich-Sahne  
Kräuter- Schinken Röllchen mit Spargel  
Würzige Hähnchenschenkel  
Bauernsülze mit Zwiebeln sauer eingelegt  
Bauernschinken mit Melonenspalten  
Hausmacher Spezialitäten Platte  
Rote Beete Carpaccio mit Walnussdressing  
Krautsalat  
Kartoffelsalat mit Speck  
Möhrensalat  
Feldsalat mit Knoblauchdressing

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettich- Sauce  
dazu Bauernkartoffeln  
Schweinebäckchen in Rotweinsauce, Knödel  
Grillschinken mit Knoblauchquark  
Gemüseplatte quer durch den Garten

Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu reichlich Obst  
Verschleiertes Bauernmädchen (Apfelkrokant)  
Schwarzwald- Kirschcreme  
Gemischter Brotkorb und Griebenschmalz

Preis pro Person 21,50 € incl.7%MwSt.



# SCHLEMMERBUFFET

ab 25 Personen

Lachs- Carpaccio mit Zitronenmarinade und grünem Pfeffer  
Garnelen- Cocktail im Weckglas  
Meeresfrüchte- Salat  
Scharfe Hähnchenflügel mit Dip´s  
Gefüllte Fleischbällchen mit Knoblauchsauce  
Ziegenkäse mit Feigen und Walnüssen auf Rucola  
Roastbeef mit Artischockenbernaise  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Anti pasti  
Gemischte Salatplatte mit Vinaigrette  
Rohkostsalate

Seezunge auf Blattspinat mit Parmesankruste  
Schweinefilet mit Champignon- Rahmsauce  
Marinierte Lammkeule mit Thymian- Kruste und Rosmarin- Sauce  
Butterspätzle  
Kartoffelgratin  
gedämpftes Gemüse, Speckbohnen- Bündel

Gemischter Brotkorb und Griebenschmalz  
Käsebrett mit verschiedenen Sorten, dazu viel garniertes Obst  
Mousse au chocolate marmoriert  
Bayrische Creme mit frischem Obstsalat

Preis pro Person 25,00 € incl.7%MwSt.