

APERITIF

(Preis bei mind. 10 Stück/Sorte)

- *Rhabarber-Spritzz
- *Rhabarber-Spritzz (alkoholfrei)
- *Hugo
- *Hugo (alkoholfrei)
- *Gift-Spritzz
- *Aperol-Spritzz
- *Hibiskus-Spritzz je 0,2 l 5,-

- *Prosecco
- *Prosecco alkoholfrei je 0,1 l 3,-
- *Prosecco mit Holunderblütensirup
- *Prosecco alkoholfrei
mit Holunderblütensirup je 0,1 l 3,50

- *gemischter Bier- und Sektempfang 5,-

SUPPE

- *Brätstrudelsuppe
 - *Gemüsecremesuppe
 - *Geröstete Kartoffelsuppe
 - *Minestrone
 - *Rahmsuppe nach Saison, z. B.
 - > *Brokkolicremesuppe
 - > *Spargelcremesuppe
- Jede Suppe, egal ob in Terrinen, am Buffet oder im Teller serviert, pro Person 5,-

ZWISCHENGANG

- *Kleiner Salatteller/Salatbuffet 5,-
- *Bayerische Frühlingsrollen Stück 1,50
- *Falafel (rot) Stück 1,-
- *Falafel (grün) Stück 1,-

HAUPTGERICHTE Z.B.

(jeweils ab mind. 10 Portionen/Auswahl)

Vom Allgäuer Landschwein:

- *Schweinsbraten in Dunkelbiersoße
- *Schweinefilet in Rahmchampignons
- *Rollbraten vom Schweinerücken
- *Schweinegeschnetzeltes in Paprikarahm
- *Allgäuer Röllchen (mit Schinken/Emmentaler)

Vom Allgäuer Rind

- *Rindsrouladen
- *Saftgulasch
- *Rinderbraten
- *Geschnetzeltes in Pfefferrahm
- *Bœuf Stroganoff

Pute aus artgerechter Haltung

- *Putensteaks auf Rahmchampignons
- *Putengeschnetzeltes süß/sauer
- *Putenröllchen mit Schinken-Pesto-Füllung

Vegetarisch

- Kartoffelstrudel auf Rahmgemüse
- Serviettenknödel auf Rahmchampignons
- Gebratene Brezenknödel auf Ratatouille
- *Kartoffelgratin mit saisonalem Gemüse
- *Gefüllte Zucchini mit Reis

Beilagen zu Schwein, Rind oder Pute:

- *Spätzle *Serviettenknödel
- *Rosmarinkartoffeln *Kartoffelgratin
- Pommes Frites Süßkartoffel-Pommes
- *Reis *Pfannengemüse
- *Blaukraut *Bayrisch Kraut

Preise für Hauptgerichte außer Steak

- 1 Hauptgericht mit 1 Beilage: 16,-/Person
- 2 Hauptgerichte mit je 1 Beilage: 19,-/Person
- 3 Hauptgerichte mit je 1 Beilage: 22,-/Person

Eine extra Beilage kostet 1,- Aufpreis, also z.B. als Einheitsessen:

Rollbraten, Spätzle und Blaukraut 17,-/Person

Steak

Lende vom Allgäuer Jungbullen (ca. 210 Gr.)

mit

- Kräuterbutter Chili-Dip Pfeffersoße
- Honig-Senf-Dip Pfefferdip

und

- Bratkartoffeln Ofenkartoffel
- Pfannengemüse Spätzle
- Kartoffelgratin Rosmarinkartoffeln
- Pommes Frites Süßkartoffel-Pommes

Preise für Steaks

- 1 Kombination: 20,-/Person
- 2 Kombinationen: 21,-/Person
- 3 Kombinationen: 22,-/Person

Sollte es die Auswahl zwischen mehreren Hauptgerichten/Steaks geben, so gewähren wir einen Rabatt von 1,-/Person, wenn wir 7 Tage vorher eine Liste der bestellten Essen erhalten.

* Alle Gerichte mit dem * können für den gleichen Preis auch als **Buffet** bestellt werden.