

WARMER MENÜS

Bestellungen ab 15 Personen

Westfälischer Kotten

Schweinefilet im Schinkenmantel mit Bressosauce

Hähnchenbrust in Paprika-Sahne-Sauce

Lachs-Blattspinat-Lasagne

Dazu Reis, Herzoginnenkartoffeln

Rohkostplatte mit Joghurtdressing

24,90€ Pers.

Masseria Toscana

Putenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken an Toscanasauce

Schweinefilet im Schinkenmantel an Bressosauce

Zanderfilet an Zitronen-Dillsauce

mediterrane Gnocchipfanne

dazu Broccoli, gebrätene Champignons, Zuckererbsenschoten, Spargel

mit Sauce Hollandaise

sowie gebrätene Drillinge und kräftiger Wildreis

25,90€ Pers.

Hotsteiner Hof

Puten-Röllchen mit Frischkäse an Bresso Kräuter Sauce

Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce

Rinderbraten mit Kräuterkruste in klassischer Sauce

dazu Gemüsereis, frische Eierspätzle und geschmorte Drillinge

sowie Kaisermöhren, Blumenkohl, Broccoli

und Spargel mit Sauce Hollandaise

25,90€ Pers.

Schwäbischer Stall

Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce

Rinderbraten und Zwiebelrollbraten "nach klassischem Rezept"

dazu Kartoffelgratin und Spätzle

sowie Blumenkohl, Broccoli, Spargel und Speckbohnen

mit Sauce Hollandaise

25,90€ Pers.

Rheingauer Gourmet

Hähnchenbrust in Preiselbeer-Sahne-Sauce

Schweinefilet in Schinken ummantelt in einer leckeren

Champignon-Creme-Sauce

Lachsfilets an einer feinen Weißweinsauce mit Kräuterkruste gebacken

dazu Tagliatelle und geschmorte Drillinge

sowie Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen und Sauce Hollandaise

abgerundet mit Eisbergsalat in Zwiebel-Sahne-Joghurt Dressing

25,90€

Saibling auf dem Lande

Lachs auf Wirsingbett mit Parmesankruste

Hähnchenbrustmedaillons á la Flammkuchen

Schweinefilet im Schinkenmantel an leckerer Waldpilzsauce
mit Champignons und Pfifferlingen

kleine gebratene Drillinge, Rustica Röstis und Bandnudeln

gebratene Champignons, Broccoli und Möhrchen

dazu eine Rohkostplatte mit Dressing

26,50€ Pers.

Andalusische Finca

Schweinefilet in Sherry-Schalotten-Sauce mit frischen Champignons
verfeinert

Hähnchenbrust mit Blattspinat, gefüllt in einer Tomaten Mozzarella Sauce

Kleine Putenbrustschnittel mit einer fruchtigen Currysauce

Dazu Penne mit Zucchini und frischen Tomaten in Olivenöl geschwenkt

Rosmarinkartoffeln und gebratene Drillinge

Sowie eine Rohkostplatte mit Joghurtdressing

25,90€ Pers.

KOMPLETTMENÜS

Großer Bauernhof

Rindfleischsuppe mit Markbällchen und Eierstich oder Spargelcremesuppe

Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce

Rinderbraten mit Kräuterkruste an klassischer Brätensauce

Hähnchenmedaillons an Bresso-Kräutersauce

dazu Kartoffelgratin und frische Eierspätzle

sowie Blumenkohl, Broccoli, Speckböhnchen und Stängenspargel

mit Sauce Hollandaise

abgerundet mit leckeren Dessertvariationen

29,90€ Pers.

Sommermenü

Kartoffelcanapees mit Lachs und

Schweinefilet im Schinkenmantel an herzhafter Tomaten-Toscanasauce

Lachs auf Wirsingbett mit Parmesankruste

Überbackene Hähnchenfilets mit Blattspinat, Gorgonzola und Schinken

dazu Tagliatelle und Rosmarinkartoffeln

sowie Blumenkohl, Broccoli, Speckböhnchen und Stängenspargel

mit Sauce Hollandaise

abgerundet mit leckeren Dessertvariationen

30,50€ Pers.

Erste Sahne

Italienische Vorspeisenvariationen bestehend aus:

Bruschetta und gebackener Antipasti mit Dip

Schweinefilet im Schinkenmantel in kräftiger Tomaten-Toscanasauce

Tagliatelle an Lacks-Kräuter-Sauce

Hähnchengeschnetzeltes in Kräuter-Rahm-Sauce

dazu Rosmarinkartoffeln und Wildreis

gebratene Champignons, Zuckererbsenschoten,

Broccoli und Kräuter Möhrchen mit Sauce Hollandaise

sowie eine gemischte Rohkostauswahl mit Joghurtdressing

abgerundet mit leckeren Dessertvariationen

30,90€ Pers.