

## **Menü 1**

Tomatisierte Geflügelconsomme  
Basilikumklösschen

\*\*\*

Jungschweinefilet im Ganzen gegart  
Kräutermantel  
Barolosauce / mediterranes Gemüse / Rosmaringnocchi

\*\*\*

Gries Soufflé / Himbeermark

**€ 28,50 pro Person (ab 15 Personen)**

## **Menü 2**

Schaumsüppchen von Waldpilzen  
geröstete Parma - Schinkenhippe

\*\*\*

Teichzander Filet auf der Haut kross gebraten  
Champagnersauce  
glacierte Möhren / junger Spinat  
Pariser Kartoffeln

\*\*\*

marmoriertes Schokoladenmousse / Potpourri von Früchte

**€ 35,50 pro Person (ab 15 Personen)**

### **Menü 3**

Lauwarme Lachsforelle  
gebratene Salatherzen / Buttermilchdressing / Granatapfelkerne / Avocado

\*\*\*

Sous vide gegarte Lammhüfte  
Lavendel – Knoblauchsauce  
grüne Bohnen – Roulade / Bohnencasoulet  
Kartoffel – Trüffelgratin

\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne

**€ 39,50 pro Person (ab 15 Personen)**

### **Menü 4**

Kalbsessenz  
Kräuterpilz – Celestine

\*\*\*

Loup de Mer  
Petersilienschaum

\*\*\*

Rosa gebratener Tafelspitz  
Morchelschaum  
grüner sautierter Spargel / Kräutersaitlinge  
soufflierte Kartoffeln

\*\*\*

Schokoaden Küchlein mit flüssigem Kern  
Orangensalat

**€ 45,50 pro Person (ab 15 Personen)**

## **Menü 5**

Carpaccio von der roten Bete  
Feldsalat / Schafskäse / Apfelvinaigrette  
Walnüsse

\*\*\*

Cappuccino von der weißen Zwiebel  
Kaffeebaiser

\*\*\*\*

Zanderfilet im Serano gewickelt / Salbei  
Pilzrisotto

\*\*\*

Medaillon vom Angus Rinderfilet / rosa gebraten  
karamellierte Rotweinschalotten  
glaciertes junges Gemüse / Polenta

\*\*\*

Pralinenmousse / Cassis Sorbet / Minzabayone

**€ 65,00 pro Person (ab 15 Personen)**

## **Menü 6 / vegetarisch**

Exotische Linsen -Tomatensuppe  
Ingwer / Vanille / Zimt / Limette

\*\*\*

Papperdelle in Oliven Öl geschwenkt  
Datteln / Pinienkerne / Granatapfel / Minze

\*\*\*

Gemüsestrudel aus dem Ofen  
Parmesanschaum  
gekräutertes Pilzragout / Kartoffelsouffle

\*\*\*

Apfelkrapfen mit Vanillesauce

**€ 28,50 pro Person (ab 15 Personen)**

## **Büffet „Hohenzollern“**

Gebeizter Lachs / Honig – Senfsauce / Dill  
geräucherte Bachforelle / Preiselbeer – Sahnemeerrettich  
Caprese / Basilikumpesto  
süße Melone / Serano Schinken  
gezapfte Blattsalate mit Rohkost  
Sprossen / Kerne / Keime / drei verschiedene Dressings

\*\*\*

Leichtes Süppchen von der Strauchtomate  
Vanillecroûtons

\*\*\*

Gebackene Maispoularde  
Waldpilzrahm  
Pinienbroccoli / Papperdelle  
Geschnetzeltes vom Jungschweinefilet  
Aprikosen – Tomatenjus  
Butterspätzle / Speckbohnen

Tranchen vom Lachs  
Rieslingschaum  
Zucchini / Lauchzwiebeln / Paprika  
kleine Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
Brot / Baguette / Buttervariation  
Salat von frischen Früchten (Maraschino)  
Beerengrütze / Vanillesauce  
Schokobrownie

**€ 39,50 pro Person (ab 20 Personen)**

## **Büffet „Bella Italia“**

Vitello Tonnato / Thunfisch – Sardellensauce / Kapern / Rucola  
Büffelmozzarella  
Salat von Aubergine / Walnusspargel  
gebratene Garnelen / Fregola Sarda / Paprika / Erbsen / Balsamico  
gegrillte Salatherzen / Granatapfel / Avocado / Buttermilchdressing  
Brot / Baguette / Buttermischungen

\*\*\*

„Minestrone“  
tomatisierte Gemüsesuppe mit Parmesan

\*\*\*

Gebratenes Loup de Mer Filet  
Zitronensauce  
Meeresfrüchte – Risotto / konfierte Tomaten  
Spanferkel – Schäufelchen aus dem Ofen  
leichter Pfefferglace  
Tomaten – Zucchini Gemüse / Rosmaringnocchi  
Saltimbocca von der Maishähnchenbrust  
Parmaschinken / Salbei  
Marsalasaucе  
ligurisches Gemüse / Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Mascaponecreme / Biskuits / Kaffee / Amaretto  
warmer Mandelkuchen / Himbeermark  
Joghurt – Minze – Mousse / Pistazien

**€ 42,50 pro Person (ab 20 Personen)**

## **Buffet „Gala“**

Lachsfilet im Blätterteigmantel / Rucola/ Zitronenmayonaise  
Salat von Meeresfrüchten / Bleichsellerie / Apfel  
geräucherte Entenbrust / Waldorfsalat / Walnüsse  
rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Tatar  
marktfisch gezupfte Salate / Rohkost /verschiedene Dressing  
Baguette / Brot / Buttermischungen

\*\*\*

Essenz von der Strauchtomate  
Vanille / Zimt / Ingwer  
Basilkumklösschen

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel  
Morchelschaum  
Gemüse – Pilzragout / Kartoffelgratin  
Papillote vom Teichzander  
Gartenkräutern / Riesling – Senfsaatsauce  
Gemüse vom Markt / Petersilienkartöffelchen

Barbarie Entenbrust  
Cassis – Orangensauce / Pinienbroccoli  
Pommes Maccaire

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
Feigensenf / Trauben / Walnüsse  
Joghurt- Terrine / marinierte Aprikosen  
warmes Schokoküchlein / Rotweinkirschen  
Pralinen – Amaretto – Mousse / Salat von frischen Früchten

**€ 68,50 pro Person (ab 30 Personen)**