

## Menüvorschläge für Feiern und Veranstaltungen

### Menü I

Bunter Blattsalat mit feinen, marinierten Scheiben von gekochtem Tafelspitz mit  
Remouladensauce

\*\*\*

Rinderconsommé mit hausgemachten Pilzravioli

\*\*\*

Schweinefilet im Blätterteigmantel auf Pfeffersauce mit Gemüse der Saison und  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Warmer Apfel- Tarte mit Vanilleeis und Sahne

### Menü II

Blumenkohlcremesuppe mit Crevetten

\*\*\*

Gefüllte Hähnchenbrust mit bunten Nudeln und Gemüse der Saison

\*\*\*

Vanilleeis mit eingelegten Zwetschgen

### Menü III

Bunter Blattsalat mit gebratenen Garnelen

\*\*\*

In Kräutern gebratene Seeteufelmedaillons mit mediterranem Gemüse und Safranrisotto

\*\*\*

Mascarpone- Törtchen mit frischen Früchten

### Menü IV

Kartoffel- Rieslingcremesuppe mit Lachsstreifen

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust an Portwein- Orangenjus mit Apfel- Rotkraut und  
Serviettenknödeln

\*\*\*

Geister Kaiserschmarrn mit eingelegten Zwetschgen



moselbrück

C H R I S T I A N H E I N S D O R F

**Menü V**

Gratinierte Zwiebelsuppe

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

\*\*\*

Vanilleeis mit Heißen Himbeeren

**Menü VI**

Pilzcremesuppe mit Croutons

\*\*\*

Geschmorte Rinderschulter an Zwiebel- Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse der Saison

\*\*\*

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

*Gerne stellen wir Ihnen bei einem Persönlichen Gespräch, weitere Menüs nach Ihren Wünschen zusammen.*