

Sehr verehrte Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie Ihren besonderen Anlass bei uns feiern möchten.

Nachfolgend sehen Sie ein paar Vorschläge, wie Ihr Menü aussehen könnte.

Gerne können Sie einzelne Gerichte entnehmen, tauschen oder natürlich auch Beilagen ändern. Auch unsere Hauptkarte steht Ihnen zur Speisenauswahl zur Verfügung.

Wir beraten Sie gerne ganz individuell und bringen regionale und saisonale Produkte in Ihre Speisenfolge mit ein.

Die Verfügbarkeit von einigen Speisen ist saison- und gästeanzahlabhängig.

Alle Preise sind in Euro ausgeführt und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Ihr Ansprechpartner in unserem Hause ist Frau Sonja Pavic unter Telefon 08807 / 1503 oder Mobil 0176 / 22075124.

Es grüßt Sie herzlich vom schönen Ammersee

Ihre

Familie Pavic mit Team

Menüvorschläge

Menü I - 25,00 -

Grißnockerlsuppe mit Gemüseeinlage

Schweinemedallions mit Spätzle, Buttergemüse und Champignonrahmsauce

Waldbeerbiscuitroulade

Menü II - 26,30 -

Garnelenspieß mit Aioli

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta auf Kräutersauce, dazu Tomatenrisotto

FrISChe Früchte mit Mascarponecreme

Menü III - 28,50 -

Auberginenstrudel mit geschmolzenen Tomaten
Steinpilz-Parmesanpolenta
Erdbeerlasagne

Menü IV - 32,00 -

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Sahnehaube
Feldsalat mit Speck, Croutons und Parmesanspänen
Rinderlendenbraten mit Kartoffelgratin und glacierten Karotten
Palatschinken mit Nüssen, Schokosauce und Vanilleeis

Menü V - 45,00 -

Markklößchensuppe mit Gemüsejulienne
Salatteller mit Austernpilzen und Scampi
Kalbsmedaillons in Calvadosauce mit Herzoginkartoffeln und Romanescogemüse
Walnußbecher mit Mozartlikör

Menü VI - 46,00 -

Hummer-Pernotsuppe mit Sahnehaube
Sommersalat mit knusprigem Ziegenkäse und Serranorolle
Prosecco mit Blutorangen-Sorbet
Duett von Zander und Steinbeisser auf Gemüse
Erdbeerlasagne

Für den, zu jedem Gang passenden Wein, reichen wir Ihnen gerne unsere Weinkarte!

Zum Empfang / Fingerfood

Canapes, je nach Belag	2,50 - 4,50
Dim Sum, Wan-Tan, Samosa	1,90
Frühlingsrollen, Asia Cigar Chicken	1,90
Potato Shrimp	2,50
Bruschetta	2,50
Tomate – Mozzarella – Spieß	2,50

Suppen

Markklößchensuppe mit Gemüsejulienne	3,90
Grießknödelsuppe mit Gemüseeinlage	3,90
Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum	4,80
Bouillabaisse mit Safran	4,80
Petersilienwurzelsuppe mit Speckeinlage	4,80
Hummer-Pernotsuppe mit Sahnehaube	5,50
Cappuccinosuppe (Steinpilze und Trüffel)	5,50

Vorspeisen

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum	7,50
Krabbencocktail	7,80
Feldsalat mit Speck, Croutons und Parmesanspänen	7,90
Sommersalat mit knusprigen Ziegenkäse und Serranorolle	9,00
Antipasti Auberginen, Zucchini, Champignon und Paprika	8,50
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln	8,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne und Toastbrot	8,80
Lachstatar mit Rösti	8,90
Jakobsmuscheln mit Rucola-Knoblauch-Baguette	10,50
Rindercapaccio auf Rucola	10,90

Hauptgerichte

Vom Schwein

Krustenbraten mit Kartoffelknödel und Dunkelbiersauce	10,80
Medaillons „Mozzarella“ mit Basilikumröstkartoffeln	15,70
Medaillons mit Spargel, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	16,50
Filet am Stück gebraten mit Spätzle, Buttergemüse und Champignonrahmsauce	15,70

Vom Rind

Roulade mit Butterspätzle	12,80
Lende mit Spargel und Sauce Hollandaise	19,20
Filet im Ganzen gebraten auf Gemüsejulienne und Rosmarinkartoffeln	23,80
Filet Wellington mit Salzkartoffeln und Romanescogemüse	26,50

Vom Kalb

Rollbraten in Estragonjus mit Gemüsevariation	14,80
Lendenbraten mit Kartoffelgratin und Sesamkarotten	17,20
Medaillons mit Calvadosauce, Herzoginkartoffeln und Romanescogemüse	25,80
Filet mit Rigatoni in Morchelrahm	26,20

Vom Lamm

Lammrücken im Kräutermantel mit Rosmarinkartoffeln	17,20
Geschmorte Lammhaxe mit Pilzen, Ziegenkäse und Polenta	16,50

Vom Fisch

Schwertfisch in Kapernsauce auf Zucchinibett mit Petersilienkartoffeln	16,80
Lachs auf Wasabirisotto	15,50
Fischvariation in Limonensauce mit Wildreis	18,50
Gebratener Zander auf einem Lauch-Tomatenbett mit Salzkartoffeln	14,80
Duett von Zander und Steinbeisser auf Gemüse	19,50

Vom Geflügel

Überbackenes Putensteak mit Spinatreis und Paprika	11,50
Putenbrust Hawaii mit Currysauce, dazu Basmatireis	12,80
Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Ricotta in Kräutersauce, dazu Tomatenrisotto	13,80
Entenbrust mit Wirsing-Kartoffelbällchen	18,20
Gans mit Blaukraut und Kartoffelknödel	17,00

Vegetarisch

Steinpilz-Parmesanpolenta	11,80
Auberginenstrudel mit geschmolzenen Tomaten	11,50
Gefüllte Champignons mit Brie und Walnüssen	7,50
Capelli Trüffel (schwarzer Trüffel und Ricotta) auf Salbeibutter	12,80
Pansotti Parmesan auf einer fruchtigen Tomatensauce	10,80

Dessert

Waldbeerbiscuitroulade	7,00
Erdbeerlasagne	8,50
Frittiertes Eis mit frischen Himbeeren	8,50
Passionsfruchtmousse, mit frischen Früchten auf einem Saucenspiegel	6,50
Hausgemachtes Tiramisu	5,20
Panna cotta	5,20

Sorbet je Kugel

Zitrone	2,50
Mango	
Blutorange	
als Zwischengang serviert mit Prosecco	5,80

Zu späterer Stunde

Internationale Käseplatte, serviert mit Feigensenf	7,50
2 Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Breze	5,90
Gulaschsuppe mit Backwaren	4,80

Wir hoffen sehr auch Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Sollten Sie eigene Speisenwünsche haben, stimmen wir sie gerne, je nach Verfügbarkeit, mit Ihnen ab.

Wir bitten Sie, sich auf einen Hauptgang zu beschränken (nicht zwei zur Auswahl), außer Sie geben uns zwei Tage vorher die jeweilige Anzahl bekannt.

Berechnungsgrundlage ist die bei der Menübesprechung angegebene Personenanzahl. Änderungen können nur bis 2 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.