

## Menüvorschläge für Ihre Familienfeier

Die Menüvorschläge lassen sich natürlich auch anders kombinieren, wir können auch Gerichte Ihres Wunsches kochen. Die Menüpreise liegen zwischen 25.- und 50.-€. Genaueres besprechen Sie am besten persönlich.

Zum Empfang könnten wir einen Aperitiv (z.B. Fraenzi-, „bayer. Prosecco“ oder hausgemachter Hollerblütenprosecco) und Crostini (geröstete Weißbrotsscheiben mit Oliven-Artischocken-, Auberginencreme etc.) reichen.

1.
  - I Blattsalat mit einer Mousse von der geräucherten Starnberger See-Brachse
  - II Kartoffelgnocchi mit Löwenzahn und Ziegenfrischkäse
  - III gefüllte Hähnchenbrust (Mozzarella, Pesto) mit rotem Mangold und Kartoffelgratin
  - VI Hollerblüteneisparfait
2.
  - I Kerbelrahmsuppe
  - II Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Salat
  - III Rote Grütze mit Rahm
3.
  - I Rucolasalat mit Kirschtomaten & Parmesan
  - II pochiertes Saiblingsfilet in Kerbelrahmsauce
  - III gebratenes Kalbsfilet mit Spargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
  - IV Kirschcharlotte
4.
  - I geräuchertes Saiblingsfilet auf Blattsalat
  - II Porchetta (gefüllt mit mediterranen Kräutern), Rosmarinkartoffeln & Schmorgemüsen
  - III Bayerische Creme mit Erdbeeren
5.
  - I Wildkräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Kernöl
  - II Palle verde (Spinat- Ricottaklößchen) mit Parmesan
  - III gefüllter Lammrücken mit Thymianjus, grünen Bohnen und Kartoffelgratin
  - IV Creme bruleé
6.
  - I Consommé mit Pistazienklößchen
  - II pochiertes Lachsforellenfilet in Sauerampfersauce mit Blattspinat und Kartoffeln
  - III Delizia di Zabaglione (Marsalaweinschaumcreme mit Löffelbisquits geschichtet)

Gedeck und Getränke werden extra berechnet.