

**Menüvorschläge für Ihre Feier**  
*Sommer*

Zum Empfang reichen wir als Aperitiv hausgemachten Hollerblüten- oder Erdbeerprosecco oder auch ein kleines Maisacher Kellerbier, dazu Crostini, geröstete Weißbrotscheiben mit Oliven, Tomaten, Auberginen...

1.
  - I Pfannkuchensuppe
  - II Saibling „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salat
  - III Bayerische Creme mit Beeren
2.
  - I Kräutersalat und Mousse von der geräucherten Starnberger See Brachse
  - II Brasato al Barbera (Rinderschulter in Rotwein geschmort) mit Gemüse und gerösteter Polenta
  - III Hollerblütenhalbgefrorenes mit Mandelkrokant
3.
  - I Kräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Kernöl
  - II Kalbsrahmbraten mit Sommergemüsen und Spätzle
  - III Rote Grütze mit Rahm
4.
  - I gebratene Pfifferlinge auf Rucolasalat
  - II Palle verde (Spinat- Ricottaklößchen) mit Parmesan
  - III Porchetta (Schweinebraten mit mediterranen Kräutern gefüllt) mit Rosmarinkartoffeln & Schmorgemüse
  - IV Blaubeer-Panna cotta
5.
  - I Carpaccio vom Biorinderfilet mit Kräutersalat
  - II geeiste Tomatenessenz mit Basilikum
  - III Lammrücken in der Olivenkruste mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin
  - IV Topfenmousse mit Beeren
6.
  - I Tomaten-Avocadosalat
  - II Pfirsichrisotto mit gebratenen Steinpilzen
  - III Parmigiana di Melanzane
  - IV Zitronen-Joghurtcreme mit Himbeeren

Die Speisen lassen sich auch anders kombinieren aber natürlich können wir auch Gerichte Ihres Wunsches kochen. Die Menüpreise bewegen sich zwischen 30.- und 60.-€ und beinhalten Brot und Gedeck, weiße Tischdecken und Stoffservietten. Wenn es die Jahreszeit zulässt, hätten wir auch Blumen aus unserem Garten.

Bitte rufen Sie uns an.