

Menüvarianten 2019

MENÜ 1

Spaghetti aglio e olio
Knoblauch / gebratene Scampi

Gebratene Poulardenbrust
mediterranes Schmorgemüse / Rosmarinkartoffeln

Süßes im Glas
nach Wahl / 3 Stück je Person

pro Person 31,50 €

MENÜ 2

Bunte Blattsalate
Rucola / Sprossen / Tomaten-Mozzarella-Spießchen
Vegetarisch

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
Waldpilzsoße / Linguini

Joghurt-Limonencreme / Himbeersorbet
Vegetarisch

pro Person 29,00 €

MENÜ 3

Tatar vom Räucherlachs
Sesam / Crème fraîche / erlesene Blattsalate

Gebratene Poulardenbrust
Rosmarin / Kartoffel-Gemüsegratin

Weißes Mousse au Chocolat / marinierte Beeren
Vegetarisch

pro Person 32,50 €

MENÜ 4

Italienischer Vorspeisenteller

Focaccia / Limettenlachs / Ruccola / Roastbeef / Mozzarellaspieß /
Kräuteroliven / gebratenes Gemüse

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
Karotten / Kohlrabi / Erbsenschoten / Blumenkohl
Spätzle

Variation „Traumhochzeit“

Geeistes Himbeersüppchen / Holundersorbet
Panna Cotta / Aprikosenmark
Mousse au Chocolat
Vegetarisch

pro Person 41,00 €

MENÜ 5

Sommerlicher Blattsalate
marinierte Melone / gebratene Riesengarnelen / Olivenbrot
Vegetarisch

Tomatenessenz
Gin / Quarkklößchen / Tomatenwürfel
Vegetarisch und Vegan

Gebratener Kalbsrücken
Whiskyrahmsoße / Marktgemüse / Spargelspitzen (saisonal) / Rosmarinkartoffeln

Marmorierte Mousse
Waldbeerenragout / Himbeersorbet / Hippengebäck
Vegetarisch

pro Person 52,00 €

MENÜ 6

Bunte Blattsalate
Spargelspitzen (saisonal) / gebratener Ziegenkäse / Himbeeren
Vegetarisch

Geflügelessenz
Pistazienklößchen

Rinderfiletspitzen en Papillote
Portweinsauce / Belugalinsen / marinierte Wildkräuter

Variation „Schloss Neutrauchburg“
Pfirsich-Daiquiri / Wodka / frische Minze
Joghurt-Limonencreme / Himbeersorbet
Schokoladenkuchen / Vanillesauce
Vegetarisch

pro Person 55,00 €

MENÜ 7

Bunter Blattsalat
Rucola / Sprossen / Kracherle / Speckkrusteln / Kräuter-Vinaigrette
Vegetarisch und Vegan, dann ohne Speck

Allgäuer Rinderkraftbrühe
Grießklößchen / Gemüsestreifen / Schnittlauch

Medaillons von Rinder- und Schweinefilet
Rotweinsauce / hausgemachte Spätzle / Marktgemüse

Joghurt-Limonencreme / Himbeersorbet
Vegetarisch

pro Person 42,00 €

MENÜ 8

Bunte Blattsalate
Ruccola / Sprossen / Kartoffelrösti / Avocadosalat
Vegetarisch

Klare Tomatenessenz
Basilikum / Tomatenwürfel
Vegetarisch und Vegan

Geschnetzeltes von der Rehkeule aus heimischer Jagd
Rahmsoße / Haselnuss-Spätzle / Rosenkohl / Preiselbeeren

Lauwarmer Schokoladenkuchen / Himbeersorbet
Vegetarisch

pro Person 44,00 €

MENÜ 9

Scheiterhaufen vom geräucherten Neutrauchburger Forellenfilet
Kartoffelchips / Apfel-Meerrettich
Vegetarisch

Allgäuer Kraftbrühe
Klößchen / Flädle / Gemüsestreifen

Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Weiderind
Trollingerjus / Zuckerschoten-Kartoffelmousse / glasierte Karotten

Lauwarme Apfeltarte / Fior-di-Latte-Eis
Vegetarisch

pro Person 51,00 €

MENÜ 10

Tatar vom Räucherlachs
gerösteter Sesam / Crème fraîche / Kartoffelrösti / Apfel-Meerrettich-Salsa
Vegetarisch

Allgäuer Hochzeitsuppe
Flädle / Grieß- und Markklößchen

Allgäuer Weidekalbsrücken
Dijonsenf-Kruste / Schupfnudeln / Marktgemüse

Crème Brûlée
karamellisierter Rohrzucker / frische Früchte
Vegetarisch

pro Person 48,50 €

MENÜ 11

Klare Tomatensuppe
Basilikum / Quarkklößchen
Vegetarisch und Vegan

Zopf von Zander und Forelle
Dillsoße / Gnocchi / gebratene Zucchini
Vegetarisch

Medaillon vom Kalbsfilet
sautierte Kräutersaitlinge / Ricotta-Ravioli / Tomaten-Basilikum-Butter

Marmorierte Mousse
Weiße- und Zartbitterschokolade / Himbeerkompott / Hippengebäck
Vegetarisch

pro Person 55,00 €

FRÜHLING (MÄRZ UND APRIL)

Bunter Blattsalat
Spargelspitzen / Ziegenkäse / Erdbeeren / Himbeeren
Vegetarisch

Allgäuer Hochzeitsuppe
Bärlauchflädle / Gemüsestreifen
Vegetarisch, dann mit Gemüsebrühe

Kalbsrücken vom Allgäuer Weiderind
Dijon Senf-Kruste / Spätzle / Frühlingsgemüse

oder

Mediterraner Gemüsestrudel
Basilikumsoße / gebratene Kräutersaitlinge
Vegetarisch

Mousse von weißer Schokolade
Joghurteis / Rhabarberkompott / Hippengebäck
Vegetarisch

pro Person 49,50 €
vegetarisch pro Person 40,50 €

SOMMER (MAI BIS AUGUST)

Knackiger Blattsalat
Beschwipste Melone / Mozzarella / Italienischer Landschinken / Grissini / Kräutervinaigrette

Sorbet von Holunderblüten / Bodensee Secco
Vegetarisch und Vegan

Tranchen vom Rinder- und Kalbsfilet
Pfifferlingsoße / Kartoffeltaler / glasiertes Marktgemüse

oder

Frische Waldpilze
Kräuterrahm / Semmelknödel
Vegetarisch

Vanille Crème Brûlée
karamellisierter Rohrzucker / frische Früchte
Vegetarisch

pro Person 51,50 €
vegetarisch pro Person 37,50 €

HERBST (SEPTEMBER UND OKTOBER)

Bunter Blattsalat
gebratene Kräutersaitlingen / Kürbiskerne / Orangenfilet / Seranoschinken / Kernölvinaigrette

"Allgäuer Cappuccino"
kleine Portion Käsespätzle in der Kaffeetasse serviert
Vegetarisch

Medaillons von Rinder- und Schweinefilet
Rotweinsauce / Kartoffel-Erbsschotenmousse / Marktgemüse

oder

Hausgemachter Walnußrösti
Mandelbrokkoli / Johannisbeerjus
Vegetarisch und Vegan

Hausgezogener Apfelstrudel
Mandelsauce / Vanilleeis
Vegetarisch

pro Person 47,50 €
vegetarisch pro Person 37,50 €

BROT UND BUTTER

Brotauswahl / frische Landbutter

pro Person 1,50 €

Buffetvorschläge ab 50 Personen

ALLGÄUER BUFFET

Vorspeisen

Allgäuer Leberkäse
Bergkäse / Blattpetersilie / Kartoffel-Gurkensalat

Käsesalat
Paprika / Zwiebeln / Kirschtomaten

Schüblingsalat
Paprika / Essiggurken

Backhähnchen
Remouladensoße / Zitrone

Marinierter roter und weißer Presssack
Radieschen / rote Zwiebeln

Salate
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate / Dressings

Suppe

Leberspätzlesuppe mit Schnittlauch

Hauptgang

Schweinekrustenbraten / Biersoße

Ragout vom heimischen Wild / Wacholderbeeren

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Beilagen

Semmelknödel / Schupfnudeln / Rahmwirsing / gratinierter Blumenkohl

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Vanillesoße / Zwetschgenröster

Gefüllte Windbeutel
Sauerkirschen / Sahne

pro Person 35,00 €

SCHWÄBISCHES BUFFET

Vorspeisen

Räucherforellenfilets
Dill / Vinaigrette

Kalter Schweinebraten
Essiggemüse / Kren

Pikantes Hacksteak gegrillt
Bavaria blue / Ruccola

Griebenschmalzbrot

Allgäuer Wurstsalat
Bergkäse / Essiggurken

Marinierter Limburger
Zwiebeln / Essig / Öl

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate / Dressings

Suppe

Geschmälzte Maultaschensuppe

Hauptgang

Knusprige Spanferkelkeule

Rosa gebratenes Roastbeef

Gebratenes Forellenfilet
Parmaschinken / Kräutersalz

Beilagen

Butterspätzle / Schmelzkartoffeln / Brezenknödel / Bayrischkraut / Blattspinat

Dessert

Frisch gebackener Topfenstrudel / Vanillesoße

Bayrische Creme / Himbeersoße

Mousse au Chocolat

pro Person 38,00 €

SONNEN-BUFFET

Vorspeisen

Geräucherter und gebeizter Lachs / Sahnemeerrettich

Schwarzwälder Bauernschinken / Honigmelone

Kalter Schweinebraten / Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Remoulade

Hähnchenkeule
Rosmarin / Zitronenzesten

Salate
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate / Dressings

Suppe

Allgäuer Rinderkraftbrühe
Brätklößchen / Gemüsestreifen / Flädle

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet / Speckmantel

Geschnetzelte Putenbrust / Curry-Früchterahm

Spaghetti
Scampi / Knoblauchtomaten / Blattpetersilie

Beilagen

Butterspätzle / Mandelreis / Risolée kartoffeln / Karotten-Erbsengemüse / Rahmkohlrabi

Dessert

Mousse au Chocolat

Limonen-Joghurtcreme

Exotischer Fruchtsalat

pro Person 40,00 €

SCHLOSS-BUFFET

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich / Zitrone

Italienischer Parmaschinken
Honigmelone / Feige

Tatar vom Räucherlachs
Crème Fraîche / Sesam

Gemüseantipasti

Vitello tonnato

Salate
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate / Dressings

Suppe

Allgäuer Hochzeitssuppe

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef
Dijonsenf / Kräuterkruste

Medaillons vom Schweinefilet an Pfeffersoße

Penne
Brokkoli / Fetakäse / Pinienkerne / leichte Sahnesoße

Beilagen

Kräuterspätzle / Kartoffelgratin / Reis / Mandelbrokkoli / glasierte Karotten

Dessert

Halbgefrorenes / Himbeermark

Mousse von weißer Schokolade / Espresso

Frisch gebackener Apfelstrudel / Vanillesoße

pro Person 42,00 €

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Focaccia
Limettenlachs / Ruccola

Meeresfrüchtesalat

Salat von Tomaten und Mozzarella

Vegetarischer Schaschlik

Bruschetta
Oliven / Tomaten

Vitello tonnato / Kapernäpfeln

Salate
verschiedene Blatt- und Rohkost Salate / Balsamicodressing

Hauptgang

Saltimbocca vom Kalb
Parmaschinken / Salbei / Marsallasoße

Marinierte Meerbarbenfilets
Olivenöl / Kräutern / Zitronensoße

Gebratene Maispoulardenbrust
Rosmarin / Knoblauch

Beilagen

Spaghettini / Rosmarinkartoffeln / Mandelreis / Peperonatagemüse /
gebratener Brokkoli / Pinienkerne

Dessert

Tiramisù

Tartufo bianco

Panna Cotta / Karamellsoße

pro Person 44,00 €

HOCHZEITS-BUFFET

Vorspeisen

Muschelnudeln
gebratener Brokkoli / Thunfisch

Tatar vom Räucherlachs
Sesam / Crème Fraîche

Salat von Tomaten und Mozzarella

Mediterranes Gemüse

Thunfischsalat
Bohnen / Zwiebeln / Kartoffelwürfel

Roastbeef / Sauce Remoulade

Salate
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate / Dressings

Suppe

Cremesuppe
Strauchtomaten / Knoblauchcroutons

Hauptgang

Entrecôte rosa gebraten
Pfeffer

Medaillons vom Schweinefilet / Speckmantel

Kräuter-Zanderfilet
Knoblauch / Jungzwiebeln / Parmesan

Beilagen

Gnocchi / Kresse-Tagliatelle / Kartoffelgratin / Auberginenlasagne

Dessert

Tiramisù

Exotischer Fruchtsalat / Eierlikörcreme

Weißes Espressomousse / Himbeerkompott

pro Person 46,00 €

BROT UND BUTTER

Brotauswahl und frische Landbutter

pro Person 1,50 €

GENUSS & LEBENSFREUDE