

## Vorspeisen - Suppen

- Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum
- Kräutercremesüppchen
- Hochzeitssüppchen (klare Brühe mit Gemüsestreifen und Flädle)
- Karotten-Ingwercremesüppchen
- Waldpilzcremesüppchen

## Vorspeisen – kalt/warm

- Bunte Blattsalate mit Kartoffeldressing, sautierten Champignons und kross gebratenen Speckwürfeln
- Bunte Blattsalate mit gebratenen Edelfischen
- Antipasti-Variation mit ofenfrischem Ciabatta
- Melone mit luftgetrocknetem Schinken
- Blattsalate mit lauwarmen, marinierten Scampi
- Reibekuchen mit Räucherlachs
- marinierter Pulposalat
- Quiche Lorraine
- Carpaccio von Roter Beete

Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 10 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten. Die vollständige Allergen-Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt. Die verwendeten Produkte stammen nach Möglichkeit von lokalen Produzenten wie z.B. dem Wendelinushof in St. Wendel.

## Pasta-Gerichte

- Tagliatelle in hausgemachtem rotem Pesto mit Riesengarnelen
- Penne mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen und Parmesan
- Hausgemachte Gemüselasagne

## Vegetarische Gerichte

- Gratinierte Zucchini-Schiffchen, mediterran gefüllt
- Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung an fruchtiger Tomatensauce
- Pilzrisotto
- Polenta mit Ratatouille

## Sorbet

- Johannisbeer-Cassis-Sorbet
- Blutorangen-Campari-Sorbet
- Mango-Maracuja-Sorbet
- Zitronen-Champagner-Sorbet
- Himbeer-Sorbet

Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 10 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten. Die vollständige Allergen-Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt. Die verwendeten Produkte stammen nach Möglichkeit von lokalen Produzenten wie z.B. dem Wendelinushof in St. Wendel.

## Hauptgerichte

- Medaillons vom Schweinefilet an Champagner-Senf-Soße mit feinem Gemüse und Kartoffelgratin
- Rinderschmorbraten in Rotweinjus mit bunten Gemüsen und Kräuterspätzle
- Rinderfilet auf Rotweinjus mit buntem Gemüse und Pommes Dauphine
- Kalbsrücken mit Trüffeljus, buntem Gemüse und Pommes Macaire
- Hähnchenbrustfilet Mailänder Art mit Pilzrisotto
- Gefüllte Maispouardenbrust auf Portweinjus mit glasierten Zuckerschoten und Kartoffelgebäck
- Zanderfilet auf Safransoße mit Tomatenrisotto
- Buntbarsch auf Rieslingsoße mit Reis

## Desserts

- marinierte Schwarzkirschen mit Mandel-Vanilleeis
- Baileysparfait mit Erdbeeren aus dem Schokoladenbad
- Parfait mit karamellisierten Nüssen
- Crêpe Suzette mit Vanilleeis
- zweierlei Schokomousse
- Waldbeer-Joghurtterrine
- Hausgemachtes Tiramisu
- Ragout von Erdbeeren und Orangen, mit Campari mariniert, dazu Mandel-Vanilleeis

Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 10 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten. Die vollständige Allergen-Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt. Die verwendeten Produkte stammen nach Möglichkeit von lokalen Produzenten wie z.B. dem Wendelinushof in St. Wendel.

## Empfang

- Sektempfang (Glas Sekt, wahlweise mit Orangensaft oder Cassis)
- Sektempfang mit kleinem Imbiss (Glas Sekt, wahlweise mit Orangensaft/Cassis und mit herzhaftem Fingerfood)

## Mitternachtssnacks

- Gemischte Käseauswahl
- Verschiedene Flammkuchen: elsässisch, griechisch oder mit Räucherlachs
- Gulaschsuppe
- Currywurst mit ofenfrischem Baguette

Alternativ bieten wir Ihnen auch gerne eine Kombination von Menü und Buffet an – z.B. Vorspeisenbuffet, zwei oder drei Hauptgerichte zur Wahl und ein Dessert.

Die oben genannten Angebote verstehen sich als unverbindliche Vorschläge und ab mindestens 10 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot anhand Ihrer Wünsche und berücksichtigen hierbei selbstverständlich ernährungsspezifische Besonderheiten. Die vollständige Allergen-Kennzeichnung wird tagesaktuell ausgelegt oder Ihnen auf Wunsch auch vorab zur Verfügung gestellt. Die verwendeten Produkte stammen nach Möglichkeit von lokalen Produzenten wie z.B. dem Wendelinushof in St. Wendel.