



Menüvorschläge 2017

-Vegetarisch- 

Vorspeisen:

Falafel – als Fingerfood zum Aperitif mit Avocado-Tomaten-Salsa oder mit Paprika und Avocado, Ziegenfrischkäse
Sojabohnentofu mit Rucola und Tomatenvinaigrette
Tomatenpolenta mit Safransoße und Fenchel
Kürbis-Karotten-Ingwer-Suppe
Tomaten-Bocconcini-Flan
Grünkernbratlinge mit Kräuter-Sauerrahm-Dip
Gemüsechips
Salat der Saison mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons mit lauwarmem Balsamico Dressing
Saisonale marinierte Blattsalate mit Parmesan und Geräucherten Schinken
Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten mit Mango Chutney und Blattsalaten
Ziegenkäsecreme, Birne, geräucherte Speckwürfel
Sauerrahm-Terrine mit geräucherter Forelle, Kräutersalat und frischem Meerrettich
Variation vom Lachs
(gebeizt mit Senf-Dill, gebraten mit Gurken-Spagetti)
Gemüsestrudel mit Kräuterdip und kleinen Salat Arrangement
Zweierlei Paprika Mus mit Gurken-Tomaten-Salsa und Koriander
Wildkräuternocken mit Tomatenschaum
Gemüsetempura mit 3erlei Dips (Kürbis-oder Bärlauchmayonnaise, Tomatendip, Fenchel-Apfel-Dip)
Auberginen-Moussaka mit Zucchini und Kirschtomaten
Kartoffelschmarrn mit Brenneselspinat & Schafskäse
Pastinakenpiccata mit provenzialischem Gemüse und Gnocchi
Offener gratinierter Ravioli mit Blattspinat & Champignons

Zwischen 7 und 12 €

Warme Vorspeisen

Spinatspätzle mit Pilzen der Saison und Rahmsoße
Anti Pasti - Gegrilltes Gemüse mit verschiedenen Dips
Gebacken Champignons & Blumenkohl mit Cumberlandremoulade
Meckersalat mit Ziegenkäse und thymianhonig
Kräuterravioli in Salbei und Butter gebraten mit Paprika, Zucchini und Tomatenschaum
Kräuterpfannkuchen mit Rahmpilzen
Ravioli gefüllt mit Bergkäse und Ricotta mit gehobelten Bergkäse und Cockailtomaten
Bunter Salat mit Gemüsebriks
Warmer Auberginensalat mit Schafskäse
Zwischen 8 und 12 €

Suppen

Bärlauchcappuccino mit Röstbrotchip
Kohlrabisuppe mit rotem Curry
Karotten-Kokos-Chili Suppe mit Shrimps und Wasabi Sahne
Fränkische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Rahm
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Tom Kha Gai Suppe mit Gemüse
5 € (bei Terrinen)

Hauptgänge

Fränkisches gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuter Schmand
Lachsfilet mit Kräutern, Gewürzen, Tomaten und Auberginen im Pergament gegart dazu Oliven-Kartoffel-Stampf
Gemüselasagne mit weißem Tomatenschaum
Grünkernbratlinge mit geschmortem Gemüse, Salzkartoffel und Kräuter Schmand
Kohlrouladen mit Schupfnudeln hausgemacht
Fenchel-Apfel-Dip, tapenaden, Kohlsalat mit frittierten Zwiebeln, Zitrus-Walnuß-Salat, Süßkartoffelchips
Erdäpfelschnecken mit Majoran
Okra-Gemüse-Curry mit Polenta

Zwischen 10 und 20 €

Dessert

Marmoriertes Schokoladen-Mousse mit Beerensalat
Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern mit Mango-Chili-Chutney
Panna Cotta mit Pfirsichkompott
Quarkknödel mit Zwetschgenröster
Mohr im Hemd mit Schlagsahne und Schokoladensoße
Schokoladenterrine mit Sauerrahm-Mus und Zitrusfrucht Salat mit Minze
Brownie mit marinierten Beeren und Vanilleeis
Schokoladen-Mousse mit Kokosflan und Safranschaum
Rhabarbercreme mit Erdbeeren, Crispy Joghurt und Basilikumschaum
Haselnussnougatkrapfen mit Apfel und Schokoladenschaum
Apfelsamosas mit Schokolade

Zwischen 5 und 9 €

Änderungen vorbehalten!

Dies sind nur Vorschläge . Gerne lassen wir Ihre Wünsche mit einfließen.

Dies sind fein aufeinander abgestimmte Gerichte mit guten Gewürzen aus dem Gewürzamt von Ingo Holland, dazu die spannenden Aromen frischer Kräuter plus einfache, aber beste Zutaten von unserem BIO Hof Sinke aus Weinsfeld. Geschmacklich deswegen hervorragend.

Dies sind nur Vorschläge . Gerne lassen wir Ihre Wünsche mit einfließen. Wir möchten eine Inspiration geben, aus der eine gemeinsame Idee wächst, die wir gerne für Sie umsetzen. Ihre Ansprechpartner in unserem Haus, für Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung sind Veronika Schiele und Johanna Merckenschlager.

