

Bankettvorschläge 2012

Vorspeisen

- Soupe du Jour | 10.00
- Grüner Blattsalat | 10.00
- Saisonaler gemischter Salat | 13.00
- Weizenbrotsfladen mit Spinat-Ricottafüllung und Blattsalat | 15.00
- Gebackener Geissenkäse an Nüsslisalat und Feigen-Cognac Dressing | 19.00
- Gebratene Garnelen auf Peperonie-Zitronensalsa | 23.00
- Puten-Satay auf Erdnussauce mit Sojasprossen und Gurkensalat | 21.00

Hauptspeisen Fleisch

- Entenbrust an Honig-Ingwersauce serviert mit Wokgemüse und Sesamreis | 36.00
- Maispoulardenbrust gefüllt mit Dattel-Farce an Cognacjus und Ofenkartoffeln | 32.00
- Rindsragout in Marsalasauc mit Karottengemüse und Rucola-Gnocchi | 32.00
- Lammhüfte mit Dörrtomatenkruste an Rosmarinjus und Ofenkartoffeln | 38.00

Hauptspeisen Fisch

- In Blätterteig gebackene Lachsfilet an Wokgemüse und Ananas-Chutney | 34.00
- Seeteufelfilet serviert an gelbe Currysauce und Korianderreis | 35.00

Hauptspeisen Vegetarisch

- Hausgemachte Rucola-Gnocchi "Malfatti" à la crème mit sautierten Pilzen | 28.00
- Gebackene Peperoni mit Feta-Linsenfüllung auf Fenchelgemüse | 28.00

Alle Hauptspeisen servieren wir mit einer feinen Gemüsebeilage.

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanilleeis | 11.00
- Passionsfruchtparfait an Toffeesauce | 12.00

Bitte entscheiden Sie sich für eine Vorspeise, ein Fleisch- und Fischgericht, sowie ein vegetarisches Gericht und ein Dessert.