

DAS KLEINE MENÜ

ab 8 Personen



Menü 1

Tranchen von der Entenbrust
auf Balsamico-Linsensalat

Kürbiscremesüppchen

Wildragout mit Pfifferlingen

Rosenkohl und Bohnenbündel

Butterspätzle

Lebkuchen Tiramisu

30,00€ / Person

Menü 2

Gemüse-Antipasti

Shrimpscocktail im Gläschen
Baguette

Medaillons vom **Rekener Duroc***
im Baconmantel

Hähnchenbrüstchen „Italy“

Gemüse der Saison

Gratinierte Kartoffeln

Mascarpone-Creme mit frischen Früchten

26,50 € / Person

Menü 3

Lachs-Variationen mit
zweierlei Dip

Frischer Salat, Joghurt-Dressing
Baguette

Geschmorte Ochsenbäckchen
in Portweinsauce

Vegetarisch gefüllte Riesentortelloni
mit Steinpilzen in Kräuter-Provolone-
Sauce

Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Mousse au chocolat

32,00 € / Person

Menü 4

Falafelbällchen, Koriander-Dip

Mozzarella, Strauchtomaten , Rucola
und Basilikumpesto

Ciabatta

Rotes Kichererbsen-Kokos-Curry
mit Reis

Mediterrane Gemüselasagne

Frischer Obstsalat im Gläschen

24,50 € / Person

DAS KLEINE MENÜ

ab 8 Personen



Menü 5

Luftgetrockneter Landschinken
mit Melonenspalten

Frischer Salat mit Joghurtdressing
Baguette

Filet vom **Rekener Duroc*** im
Speckmantel

Hähnchenbrust auf Blattspinat

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta | Fruchtpüree
im Glas

27,50 € / Person

Menü 6

Pennsalat mit Flusskrebs,
Rucola und Honig-Senf-Creme

Baguette

Filetspitzen vom **Rekener Duroc***
in Altbiersauce

Schmorbraten vom Simmentaler Rind
Pfifferlingsauce

Gemüse der Saison

Schwenkkartöffelchen

Kaffeecreme | Sahnehaube
im Glas

29,50 € / Person

Duroc Schweinefleisch

- bessere Haltungsbedingungen durch größeres Platzangebot
- die Hauptfutterkomponenten sind Getreide und Mais aus der Region
 - schonende und kurze Transportwege
- Geschmacklich überzeugt das zarte und saftige Schweinefleisch vom Duroc mit seinem kräftigen Aroma.