

Menüvorschläge Tagung Lunch

Alle unsere Menüvorschläge sind Beispiele, die insbesondere saisonal variieren können. Wir behalten uns, je nach Belegung, vor, ob wir ein Lunchbuffet oder ein Lunchmenü anbieten.

2-Gang Lunchbuffet

Buntes Salatbuffet

**

Gebratenes Lachsfilet

Zitrone/ Rosmarin/ lauwarmer Fenchel-Orangensalat/ Focaccia

und

Gebratene Hähnchenbrust

Spinatschaum/ mediterranes Gemüse/ Tomatenrisotto

oder

Spinatravioli

geschmolzene Kirschtomaten/ gehobelter Parmesan

2-Gang Lunchmenü

Blattsalate der Saison

Beerenvinaigrette/ Mozzarella/ Walnuss/ geröstetes Weißbrot

**

Gebratenes Schweinefilet

Spaghetti/ sautierter Spitzkohl/ getrocknete Tomaten/ Walnüsse/ Pecorino

Oder

Kartoffel-Kürbisrösti

Champignongemüse/ Apfel-Sellerie Salat

Menüvorschläge für Feiern und Dinner

Alle unsere Menüvorschläge sind Beispiele, die insbesondere saisonal variieren können. Wenn Sie eine Veranstaltung planen, berät Sie unser Küchenchef gerne in einem persönlichen Gespräch und macht Ihnen einen individuellen Menü- oder Buffetvorschlag, der genau auf Ihre Veranstaltung und Gästeanzahl abgestimmt ist.

Fingerfood, Canapés, Kleinigkeiten zum Empfang

Fingerfood kalt

Lachs/ Kartoffel/ Kerbel
Schwein/ Thunfisch/ Kapern
Bio-Huhn/ Mango/ Chili/ Koriander
Lachs/ Wasabi/ Ponzu/ Ingwer
Gazpacho/ Wassermelone/Ziege
Apfel-Gurkenkaltschale/ Forelle

Fingerfood warm

Lamm/ Ratatouille/ Salbei
Schwein/ Zwiebelmarmelade/ Blauschimmel
Garnele/ Grünkohl/ Wasabi/ Cashew

Canapés

Gegrillte Paprika/ Parmesan
Roastbeef/ Ei/ Kräutermayonnaise
Bio-Huhn/ Basilikum/ Tomate
Mozzarella/ Avocado-creme/ Rucola
Graved Lachs/ Meerrettich/ Dill
Ziegenfrischkäse/ Feige/ Radicchio

Flammkuchen

Speck/ Zwiebeln
Gorgonzola/ Tomate/ Rucola
Apfel/ Zimt

3-Gang Menü

Salat Bowl
Kirschtomaten/ Radieschen/ Nüsse/ Gartenkresse

**

Maishähnchen
Kartoffel-Nussbutter/ Lauch/ Meerrettich

**

Crème Brûlée
Sorbet/ Früchte

3-Gang Menü vegetarisch

Carpaccio Rote Bete
Schafskäse/ Wasabi/ Limone/ Erdnuss

**

Austernpilz
Tomate/ Sellerie/ Risotto

**

Crème Brûlée
Sorbet/ Früchte

3-Gang Menü

Carpaccio Lachs-Seeteufel
Avocado/ Olivenmayonnaise/ Limone/ Wildkräuter

**

Filet vom Rind
Spargel/ Süßkartoffel/ Schalotten/ Chili

**

Schokoladentörtchen
Passionsfrucht/ Vanille

4-Gang Menü

Mozzarella- Büffel
Ratatouille/ Basilikum/ Balsamico

**

Beef Tea
Pilz-Ravioli

**

Filet vom Landschwein
Bacon/ Mais/ Tomate/ BBQ

**

Birne Helene 2.0
Schokolade/ Birne/ Matcha/ Salz-Caramel

4-Gang Menü

Artischocke
Knoblauch/Petersilie / Kapern

**

Tomatenessenz
Schnittlauch/ Oliven

**

Brokkoli-Tempura
Traube/ Sellerie/ Tofu/ Kartoffel

**

Schokoladentörtchen
Passionsfrucht/ Vanille

4-Gang Menü

Lachs

Karotte/ Passionsfrucht/ Ingwer/ Wildkräuter

**

Onsen Ei

Spinat/ Soja/ Croutons

**

Filet vom Kalb gekleidet

Spargel/ Pilz/ Jus/ Kerbel

**

Limonentarte

Gurke/ Joghurt/ Gin

Sorbet als zwischen Vorspeise und Hauptgang

Yuzu/ Prosecco

Kalamansi/ Zimt/ Prosecco

Basilikum/ Limone/ Gin

Ananas/ Fenchel/ Prosecco

Buffetvorschläge

Buffet Bayern



Marinierter Tafelspitz
Kürbiskerne / Lauchzwiebel / Tomate/ Balsamico

Rettich
Holunder/ Chili/ Soja

Andechser Romadur
Saure Vinaigrette / Rote Zwiebeln / Schwarzer Pfeffer

Obazda
Rote Zwiebeln / Eingelegte Radieschen / Lauge

Geräuchertes Forellen- und Saiblingsfilet
Dillschmand

Rinderbouillon
Gries-Markklößchen / Petersilie

**

Knuspriger Spanferkelbauch
Malzbier / Bayrischkraut / Serviettenknödel

Gebratenes Zanderfilet
Paprikakraut / Riesling / Kartoffel

Geschmorte Ochsenbackerl
Senfjus / Gemüse / Spätzle

**

Ofenschlupfer
Zwetschge / Vanille

Weißbirtiramisu
Weißbier / Mascarpone / Biskuit

Topfenstrudel
Rosinen / Quark / Birne

Buffet Mediterran



Vitello Tonnato vom Freilandschwein
Sardellen/ Kapern/Rucola

Antipasti
Paprika/Aubergine/ Zucchini/ Artischocke/ Pilz/ Parmesan

Caprese
Tomate/Mozzarella/ Basilikum

Panna Cotta
Parmesan/ Backerbsen/ Petersilie

Serano-Melone
Schinken/Minze/ Olive/ Grissini

**

Ganze Lachsseite
Olivenkruste/ Mangold/ Tomaten-Weißwein

Geschmorte Rinderschulter
Polenta/ Gemüse der Saison/ Rotweinjus

Poulardenbrust
Ratatouille/ Rosmarin-Kartoffeln

**

Crème Brûlée

Tiramisu

Schokoladenmousse
Mango/ Passionsfrucht

Limonentarte

BBQ-Buffer



Antipasti Variation

Paprika / Aubergine / Zucchini / Tomate / Champignons

Tomate Mozzarella

Balsamico / Basilikum

Bunte Blattsalate

Rucola/ Wildkräuter/ Radicchio

Cole Slow

Weißkraut / Karotte / Mayonnaise / Meerrettich

Kartoffelsalat

Gurke/ Pommery-Senf / Petersilie

Griechischer Bauersalat

Tomate / Feta / Olive / Rote Zwiebeln

Vitello Tonnato vom Freilandschwein

Sardellen / Kapern / Rucola

**

Entrecote, Memphis Magic

BBQ Sauce / Chili

Lachs

Jalapeño / Limette / Frühlingszwiebel / Koriander

Bio-Huhn

Curry / Joghurt

Spare Rips

Rauchsauce / Chili / Ananas

Paprika

Schafkäse / Kräuter/ Couscous

Beilagen:

Ofenkartoffel
Sour Cream / Schnittlauch

Maiskolben
Butter / Kräuter

Baguette-Auswahl

Saucen-Dip
BBQ/ Kräuterbutter/ Cocktail/ Sour Cream

**

Schokoladenmouse
Mango / Passionsfrucht

Yoghurt-Limettenmouse
Beeren / Minze

Obstsalat

Bausteine

Salty Bar

Chipsfrisch ungarisch
Erdnuss Locken
Saltletts Mini-Brezel
Nic Nac's
Erdnüsse geröstet & gesalzen

Candy Bar

Ahoj Brause-Brocken
Regenbogen-Lolli
Schleckmuscheln
M&M Choco
Raffaello
Lakritz-Schnecken Haribo
Goldbären Haribo
Giotto

Crepes Bar süß

zwei zur Auswahl:

Apfel-Zimt-Kompott/ Schokoladencreme/ Beerenragout/ Banane-Honig

Crepes Bar herzhaft

Schinken/ Feta/ Spinat/ Oliven

Gentlemans Bars

Auswahl an Gins und diversen Mixgetränken

Auswahl an Whiskeys und diversen Mixgetränken

Käse

Käsebuffet „International“

Käseauswahl, Feigensenf, geröstete Nüsse und Trauben, Baguette

Mitternachtssnack

Currywurst von der Metzgerei Gall

Curry-Auswahl (Ingo Holland)/ Baguette

Bayrischer Mini Burger

Lauge/ Pulled Pork/ Kraut/ Gurke

Gulaschsuppe

Rind/ Paprika/Kartoffel/Baguette

Katoffelcremesuppe

Croutons/ Petersilie

Flammkuchenstation

zwei zur Auswahl:

Creme/Speck/ Zwiebeln

Creme/ Gorgonzola/ Tomate/ Rucola

Creme/ Apfel/ Zimt

Creme/ Lachs/ Meerrettich/ Dill

Pizzastation

Mozzarella/ Tomate/ Basilikum

Salami/ Mais/ Pfefferoni/ Mozzarella

Schinken/ Ananas/ Mozzarella

Frühstückszusätze

Amerikanisch

Bacon / Ei / Pancakes mit Ahornsirup / Baked Beans

Bayerisch

1 Paar Weißwurst / Süßer Senf / Weißbier 0,33

Mediterranes Bauernfrühstück (Gefülltes Omelette)

Zucchini / Paprika / Tomate / Kartoffel / Feta / Oliven

Strammer Max

Brot / Schinken / Ei

Ei Benedikt

Toast / Ei / Schinken / Hollandaise