



Menü- Vorschläge

Die folgenden Menüpreise gelten ab einer Personenzahl von 6 Personen.

Es besteht selbstverständlich die Möglichkeit - das eine oder andere Gericht – auszutauschen, sowie die Menüs nach Ihren Wünschen anzupassen bzw. zu erstellen.

Da die Produkte speziell für Ihre Veranstaltung frisch eingekauft werden, ist es nicht möglich Bestellungen mit mehrere Einzelportionen anzunehmen.

- 1 - Blattsalate in Trauben- Nuss- Dressing mit gebratenen Champignons *** Forellenfilet pochiert mit Gemüsestreifen
auf Weißweinsoße

Putenröllchen mit Spinat und Käse gefüllt
auf Tomaten- Ragout
mit Thymiannudeln

Tannenhonig- Parfait

auf Holundersoße

- **2** - Geräucherter Lachs mit kleinen Reibekuchen, Senf- Dillsoße und Salat- Bouquet *** Liaison
von Grünkern und Wurzelgemüsen

Schweinefilet mit Kräuterpilzen gefüllt
auf Rotwein- Senfsoße
Wirsingköpfchen und Serviettenklöße

Beerenfrüchte in Weinschaum

- **3** - Kleiner Salat mit Kirschtomaten und Mozzarella in Basilikum- Dressing *** Sauerbraten
vom Lamm
auf Mandelsoße
mit Karottennocken
und Rosinenreis

Crêpes
in Orangen- Soße

- **4** - Eisbergsalat auf Raukedressing und Shrimps *** Knusprig gebratene Hausente auf
Orangen- Pfeffersoße
mit einem Risotto aus Wurzelgemüsen

Vanillecreme
auf Schokoladensoße

- **5** - Kräuterschaumsuppe mit Streifen vom Rauchlachs

*** Mixed Grill von Rind, Schweinefilet, Pute, Lamm und Leber auf Nahe- Rotweinsoße mit einem Gratin aus Zucchini, Tomate und Kartoffel

Mousse von Zartbitterschokolade
auf Sauerkirschsoße

Viele verschiedene Kleinigkeiten

Sie essen gerne - jedoch möchten Sie keine großen Portionen - alles zu viel - am liebsten nur probieren -.

Dann ist dies genau das Richtige für Sie! Wir servieren Ihnen Kleinigkeiten von der Vorspeise bis zum Dessert.

Lassen Sie sich überraschen! So oft - und solange Sie möchten! Ab 5 verschiedenen Kleingerichten aufwärts -

Hierzu passt hervorragend Winzersekt

Vegetarisch die gesunde Alternative

(Lacto-Vegetabil) Pimento- Schaumsuppe mit gerösteten Mandelblätter *** Karottenklößchen auf Petersiliensoße

Überbackene Aubergine
mit Tomate und Käse geschichtet
auf Rotweinsoße

an Champignon- Risotto

Ananas mit schwarzen Pfeffer gebraten
auf Minzjoghurt

(Ovo-Lacto-Vegetabil) Blattsalate mit Chicorée und Rauke, gebratenen Tofu, Kirschtomaten
und Croutons

Wirsingköpfchen
mit kleinen gebratenen Zwiebeln
auf Waldpilzen
und Serviettenklößen

Kleine Pfannkuchen
mit Vanilleeis
auf Apfel- Zimt- Soße

Streng Vegetabil ist selbstverständlich auch möglich!

All unsere Suppen, und Soßen sowie die Gemüse- und Sättigungsbeilagen werden auf
vegetarischer Grundlage hergestellt.

Wir verwenden kein Glutamat und keine Fleischauszüge, keine degenerierten Fette und Öle,
sondern versuchen immer unsere Speisen
so naturbelassen wie möglich
herzustellen.

„Ihrer Gesundheit zur liebe!“

Reservierung unter:

Tel. 0671 // 25505 ab 18 Uhr

oder E-Mail hohmann@einsA.info

Bitte nennen Sie uns Änderungen der Personenzahl bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin.

Stornierung aus wichtigen Gründen ist nur bis zu einer Woche vor Veranstaltungsdatum möglich! Bei späterer Stornierung berechnen wir 40% des Menüpreises, da wir bei Bestellungen der Produkte, für Ihre Veranstaltung auch in Vorlage treten müssen. Dies gilt auch wenn sich die Anzahl der Personen verringert.

Nicht immer sind alle Produkte, die unseren Qualitätsanforderungen entsprechen auf dem Markt erhältlich. Wir halten uns vor diese mit Produkten gleichen Wertes auszutauschen.

Zahlung nach Rechnungserhalt wird nur vereinbart gegen eine Vorauszahlung von 50% des Menüpreises!

Rechnungsbelege mit ausgewiesener MwSt. senden wir Ihnen auf Wunsch innerhalb einer Woche nach Veranstaltung zu.

