

KASTELL

Menüvorschläge für Firmen- und Familienfeiern

Menü 1

Flädlesuppe

*

bunter gemischter Salatteller

*

gem. Braten vom Kalb und Schwein an feiner Rahmsoße
mit buntem Marktgemüse, Spätzle, Pommes und Kroketten

*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 33,20

Menü 2

Kräutercremesuppe

*

Feldsalat mit Speck und Croutons

*

Lammrücken, Schweinefilet und Kalbsrückensteak an Bratensoße und Waldpilzrahmsoße
mit buntem Marktgemüse, Spätzle, Pommes und Kroketten

*

Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis

€ 41,30

Menü 3

Feldsalat mit Crutons

*

Filet vom Rind und Kalb
im Ofen rosa gegart mit grünem und weißem
Spargel und Kartoffeln
an zweierlei Soßen (Hollandaise und Bordelaise)

*

Toblerone Parfait mit Früchten

€ 51,50



Menü 4

Flädlesuppe

*

bunter gemischter Salatteller

*

Putenbrustschnitzel, Schweinelendchen, Rostbraten an feiner Braten- und Waldpilzrahmsoße
mit frischem Marktgemüse, Spätzle, Pommes und Kroketten

*

Schwarzwälder Kirschcreme im Glas

€ 38,90

Menü 5

Kräutercremesuppe mit Lauchstreifen,
Dill und Shrimps

*

Zander- und Lachsfilet an Kräuterbuttersoße
mit Kirschtomaten, Rucola, Bandnudeln und Gemüse

*

Zweierlei Sorbet mit Früchten

€ 41,40

Menü 6

Rucolasalat mit confierten Kirschtomaten
und gratiniertem Ziegenkäse

*

rosa gebratenes Roastbeef aus dem Ofen
an feiner Rahmsoße mit grünem Pfeffer,
frischem Marktgemüse, Spätzle und Kroketten

*

Panna cotta von Mango und Vanille mit Früchten

€ 40,10



Menü 7

Italienisches Büffet ab 30 Personen

*

versch. kalte Vorspeisen und Salate

*

2 versch. Nudelgerichte nach Wahl

*

versch. gebratene Fischfilets
Fleischgericht mit Beilage nach Wahl
Pizzen nach Wahl am Holzofen bestellen

*

hausgemachte Desserts
(Tiramisu, Panna cotta, Profiterols)

€ 41,00

Menü 8

Schwäbisches Buffet (ab 30 Personen)

*

Kartoffelsalat, Blattsalate, rote Beete, Gurken, Tomaten, Kraut, Wurstsalat, Ochsenmaulsalat
und Bauernbrot

*

geschmälzte Maultaschen und Käsespätzle

*

Zwiebelrostbraten, panierte Schnitzel und Schweinebraten mit Rahm- u. Bratensoße
als Beilage Spätzle, Kroketten und Pommes

*

Vanille u. Schokoladenpudding, Apfelkühle mit Vanillesoße und ein Käsebrett

€ 41,00

auf Wunsch auch als Brunch
inkl. Kaffee oder Tee, O-Saft, Brot/Brötchen,
Marmelade, Käse, Wurst und Eier

€ 45,00



Menü 9

Frühlingsmenü

*

Spargelsalat grün und weiß
mit Radieschen und hausgebeiztem Lachs

*

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste
mit Bratenjus, Karottengemüse und Herzoginkartoffeln

*

Vanille Parfait mit frischen Erdbeeren und Sahne

€ 49,30

