

Restaurant **KASTELL**

Menüvorschläge für Firmen- und Familienfeiern

Menü 1

Flädlesuppe

*

Salatteller

*

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

*

Vanilleeis mit
heißen Himbeeren und Sahne

€ 24,90

Menü 2

Kräutercremesuppe

*

Feldsalat mit Speck und Croutons

*

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

*

Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis

€ 31,90



Menü 3

Hochzeitssuppe

*

Salatteller

*

Perlhuhnbrüstchen, Schweinelendchen, Rostbraten und paniertes Kalbsschnitzel an feiner Braten- und Waldpilzrahmsoße mit frischem Marktgemüse, Spätzle, Pommes und Kroketten

*

gem. Eis mit Sahne

€ 29,90

Menü 4

Kräutercremesuppe mit Lauchstreifen,
Dill und Shrimps

*

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

*

hausgemachtes Mousse

€ 33,00



Menü 5

Meeresfrüchte auf Salat der Jahreszeiten

*

Tagliatelle Scampi
(mit Krabben, Kirschtomaten und Rucola)

*

gem. Fischgrillplatte
Wolfsbarschfilet, Garnelenspieß,
Seesaiblingfilet
und Gamba
mit Kräuterreis,
Pommes
und Knoblauchbrot

*

hausgemachtes Tiramisu

€ 35,00



Menü 6

Kürbiscremesuppe

*

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

*

heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne

€ 31,80

Menü 7

Italienisches Büffet

*

versch. kalte Vorspeisen und Salate

*

versch. Nudelgerichte nach Wahl

*

frittierte Meeresfrüchte
ein Fleischgericht mit Beilage nach Wahl
versch. Partypizzen

*

hausgemachte Desserts
(Tiramisu, Panna cotta, Profiterols)

€ 31,00



Menü 8

Schwäbisches Buffet (ab 30 Personen)

*

Kartoffelsalat, Blattsalate , rote Beete, Gurken, Tomaten, Kraut, Schweizer u. Schwäbischer Wurstsalat, Ochsenmaulsalat und Bauernbrot

*

geschmälzte Maultaschen und Käsespätzle

*

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

*

Vanille u. Schokoladenpudding, Apfelmühle mit Vanillesoße und ein Käsebrett

€ 31,00

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

€ 35,00

Menü 9

Feldsalat mit Entenbruststreifen

*

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

*

Gemischter Desserteller
(Tiramisu, Panna Cotta, Sorbet Eis frische Früchte)

€ 41,80

