

Menüvorschläge für Festessen



Sektempfang:

Burg Rosenegg Sekt	0,75 l	preis pro Flasche	20,90 €
Geldermann Carte Blanche	0,75 l	preis pro Flasche	21,90 €
<i>(Preis pro Flasche. Man rechnet so ungefähr 1 Flasche für 6 Personen – unverbindlicher Erfahrungswert)</i>			
Sommerbowle (z.Bsp. Wassermelonen- oder Erdbeerbowle)			4,00 €
Orangensaft	0,5 l	preis pro 0,5l	5,50 €
Lillet „wild berry“ bzw. alkoholfreier Cocktail für die Fahrer pro Person			5,70 €

dazu empfehlen wir:

Brotstangen frisch aus dem Steinbackofen	2,00 €
Blätterteighäppchen aus dem Ofen gefüllt mit Lachs/Käse/Schinken-Käse/Pizza	3,00 €
Kleine Häppchen belegt mit Käse/Schinken/Salami/Lachs...garniert	4,00 €

Faßbieranstich 30 l passend zu den zünftigen Spezialitäten 220,00 €

Suppen:

Suppen servieren wir am Tisch aus der Terrine:

Rindfleischsuppe mit Nudeln	3,90 €
Badische Flädlesuppe	4,20 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	4,90 €
Bayrische Leberknödelsuppe	4,90 €
Schwäbische Christkindlesuppe (klare Kraftbrühe mit Grießnockerln, Eierstich, Maultäschchen und Nudeln)	5,90 €
Cremesüppchen von der Petersilienwurzel mit Wurzelspänen	5,50 €



Gerne können Ihre Gäste auch Flädle- oder Tagessuppe á la carte bestellen.

Vorspeisen:

Frisch geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichsahne, Toast und Butter	7,90 €
Feine Melone mit geräuchertem Schwarzwaldschinken, Toast und Butter	7,90 €
Norddeutsche Sahnehappen, Matjesfilet mit roten Zwiebeln, cremiger Apfelmur, Salzkartoffeln und grüner Salat	8,90 €
Krabbencocktail mit Toast und Butter	9,90 €
Bayrisches Vorspeisenduo: Weißwurstsalat und Obatzter mit frischem Bauernbrot	9,90 €

Salate:

Gemischter Salatteller der Saison	4,50 €
Variation bunter Blattsalate	4,00 €

Das Hauptgericht

wird auf Platten am Tisch serviert, sodass Ihre Gäste die 2 oder 3 verschiedenen Fleischsorten zur Auswahl haben. Gerne können Sie die Gerichte nach Ihren Wünschen kombinieren:

Jägerbraten mit feiner Pilzrahmsauce und Rinderbraten gespickt an Burgundersauce	15,90 €
Schweinefilets an Rahm und Pilzen und gespickter Rinderbraten an Burgundersauce	15,90 €
Kalbshaxen an Rahmsauce und Bayrischer Krustenbraten an Dunkelbiersauce	17,90 €
Kalbsbraten mit Waldpilzen in Rahm und Rinderzunge an Madeirasauce	16,90 €
Schweine-, Rinderfilets und Putenbrustmedaillons paniert an dreierlei Saucen	18,90 €
Lammhaxen an Thymianrotweinsauce und Putenmedaillons „Bristol“ paniert	19,90 €
Lammrückenfilets „Provencalische Art“ und Putenmedaillons mit Kräuterbutter	17,90 €
Rumpsteak an Madagaskarpfefferrahm und Schweinefilet an Gorgonzolasauce	20,90 €
Gänsekeule an Maronisauce und Schweinefilets an Pfefferrahmsauce	18,90 €
Schweinefilets mit Sc. Hollandaise und Hirschbraten an Wildrahm	19,90 €
Tafelspitz an Meerrettichsauce und Zanderfilets an Rieslingkräutersauce	20,90 €

dazu servieren wir:

bunte Gemüseplatten, hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelplatten mit pommes frites, pommes dauphin, Kroketten und feine Saucen

auf Wunsch servieren wir Ihnen zusätzlich, gegen 1,00 € Aufpreis pro Beilage auch:

Semmelknödel, Kartoffelpüree, Farmerkartoffeln, Kartoffelknödel, Rotkraut, bayrisch Kraut oder Kartoffelgratin

Vegetarier/vegane Kost:

Für Vegetarier/Veganer empfehlen wir anstatt Fleisch zu den genannten Beilagen z.Bsp.:

Gebackener Camembert	11,90 €
Spiegeleier	10,90 €
paniertes Sellerieschnitzel	11,90 €
Gemüsepuffer mit Dips	12,90 €

Gerne regeln wir das auch am Festtag mit Ihrem Gast direkt und er wählt á la carte (z.Bsp.

Käsespätzle, Fisch,...)

Deftiges:

Zünftige Wirtshausplatte auf dem großen Holzbrett:

Mit knusprigen Schweinshaxen, Hähnchenschlegel und -flügel, Krustenbraten, Bratwürstel und Fleischpflanzerl mit Semmelknödel, bayrisch Kraut, Farmerkartoffeln und Gemüse	22,90 €
Krustenbraten an Dunkelbiersauce bayr. Kraut und Semmelknödel	13,90 €
Gegrillte Schweinshaxe „Bayrische Art“ mit Semmelknödel und bayrisch Kraut	13,90 €
Spareribs vom Grill „all you can eat“ mit verschiedenen Dips, Farmerkartoffeln, amerikanischer Krautsalat und Brot	16,90 €
Jägerbraten an Pilzrahm mit hausgemachten Eierspätzle	9,90 €
Bauernschinken mit Kartoffelsalat und Steinofenbrot	9,90 €
Schweineschnitzel paniert mit Kartoffelsalat und Brot	9,90 €



Kinder:

Kinder können sich zu einem geringfügigeren Preis am Menü beteiligen oder sich etwas aus unserer Kinderkarte aussuchen.

Dessert:

Gemischtes Eis mit Schlagrahm	3,50 €
Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanillesauce / Sahne	6,90 €
„Heiße Liebe“, Eis mit flambierten Himbeeren	6,50 €
Glühweinzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne	6,50 €
Bayrische Creme (Vanillecreme) mit heißen Himbeeren	6,50 €
Mousse au chocolat hell und dunkel mit Frischfruchtsalat	6,90 €
Omas Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,20 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Sahne	6,50 €

außerdem zur späteren Stunde vom Buffet:

Reichhaltige Käseauswahl vom Holzbrett	7,90 €
Nuss- und Hefezopf oder Brezel	1,20 €
deftige Mitternachtssuppe	5,90 €

Kaffee/Kuchen

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen.
Für Bedienung, Geschirr, Tischwäsche usw. werden
2,00 € pro Person berechnet.

Aus unserer Haus Konditorei können wir anbieten: Schwarzwälder Kirschtorte, Käsesahnetorte,
verschiedene Obstkuchen, Käsekuchen, Bienenstich, uvm... Preise auf Anfrage!

Die Getränke können Sie á la carte bestellen.

Natürlich können Sie auch einen Tischwein aussuchen, wir beraten Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich pro Person/Portion
Vermissten Sie ein Gericht? Sprechen Sie uns an.
Gerne werden wir Ihren Wünschen gerecht.

Diese Vorschläge sind Einheitsessen.
Gerne können Sie auch, bis zu einer Gästeanzahl von
30 Personen, jeder für sich aus unserer speziellen
Weihnachtskarte bestellen.

Alle Preise verstehen sich pro Person/Portion
Vermissten Sie ein Gericht? Sprechen Sie uns an.
Gerne werden wir Ihren Wünschen gerecht.
Wir können ca. 2 Wochen vor dem Termin, entweder
telefonisch, oder auch nach Terminabsprache,
persönlich den Ablauf Ihrer Feier besprechen z.B.

über Blumendekoration, Tischfarbe, Menüfolge, Kuchen, Getränke u.s.w.

**Bei Veranstaltungen, die sich über 24.00 Uhr ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen
Nachzuschlag in Höhe von € 50,00 pro angefangene Stunde.**

Bitte melden Sie uns die exakte Personenzahl bis spätestens 24 Stunden vor Ihrem Fest.
Wir bitten um Verständnis, dass diese Zahl zur Rechnungsstellung bindend ist.

Wir würden uns freuen, Ihr Fest mit Ihnen ausrichten zu dürfen.

Ihre Familie Thau und das Löwen-Team Tel. 07731/972970 info@loewen-rielasingen.de

