

Menüvorschläge für Ihre Feier
Frühling

Zum Empfang reichen wir als Aperitiv Fraenzi, einen bayerischen „Prosecco“, hausgemachten Hollerblütenprosecco oder Waldmeisterbowle, oder auch ein kleines Maisacher Kellerbier, dazu Crostini, geröstete Weißbrotscheiben mit Oliven, Tomaten, Auberginen...

1.
 - I Kerbelrahmsuppe
 - II gebratenes Lachsforellenfilet auf Spargelrisotto
 - III Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanilleeis
2.
 - I Mousse von der geräucherten Starnberger See Brachse auf Kräutersalat
 - II gebratener Lammrücken mit Thymiankruste, grünem Spargel und Kartoffelgratin
 - III Griesflammerie mit Aprikosenmark
3.
 - I Rucolasalat mit Erdbeeren und Ricotta
 - II pochirtes Saiblingsfilet mit Brunnenkresse
 - III Maibockmedaillons in Morchelsauce mit Erbsen und weißem Spargel, Spätzle
 - IV Kirschcharlotte
4.
 - I Pfannkuchensuppe
 - II Hechnockerl mit Meerrettichsauce auf Blattspinat
 - III Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Salat
 - IV Hollerblütenparfait mit Beeren
5.
 - I Kräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Kernöl
 - II Erbsensuppe mit Minze
 - III Spargelstrudel mit Bärlauchsauce
 - IV Blaubeer Panna Cotta
6.
 - I Spargel-Tomatensalat
 - II Palle verde (Spinat- Ricottaklößchen) mit Parmesan
 - III Porchetta (toskanischer Schweinebraten mit mediterranen Kräutern gefüllt), Rosmarinkartoffeln & Grillgemüse
 - IV Bayerische Creme mit Erdbeeren

Die Speisen lassen sich auch anders kombinieren aber natürlich können wir auch Gerichte Ihres Wunsches kochen. Die Menüpreise beginnen bei 50.-€ und beinhalten Brot und Gedeck, weiße Tischdecken und Stoffservietten. Wenn es die Jahreszeit zulässt, hätten wir auch Blumen aus unserem Garten.

Bitte rufen Sie uns an.