

Menüvorschläge

Diese Menüvorschläge sollen dazu dienen, Ihnen die Auswahl

eines einheitlichen, gemeinsamen Menüs

zu erleichtern.

Falls Sie kein einheitliches Menü wünschen, steht Ihnen gerne unsere à la carte-Karte zur Verfügung.

Wir haben bereits einige Menüs für Sie zusammengestellt. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch eine Auswahl an Gerichten, die Sie zu einem Ihren Vorstellungen entsprechenden Menü kreieren können.

Bei eigenen Menükombinationen stehen wir Ihnen natürlich gerne beratend zur Seite.

Zur Besprechung Ihres Menüwunsches, bitten wir Sie telefonisch einen Termin zu vereinbaren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte und Brunch-/Buffetvorschläge erst ab einer gewissen Personenanzahl angeboten werden können.

Wir bitten Sie, den Menüvorschlag nach Durchsicht an unser Haus zurückzugeben.

Herzlich Willkommen in unserem Hotel - Restaurant Krone

Öffnungszeiten:

*Warme Küche bieten wir
von 11:30 - 14:00 Uhr (Dienstag - Sonntag)
und von 17:00 - 22:30 Uhr (im Sommer ab 17:30 Uhr) (Dienstag - Samstag).*

*Unser Restaurant hat am Sonntagabend
und am Montag ganztags Ruhetag.*

*Bitte beachten Sie bei Ihren geplanten Feierlichkeiten am Sonntag,
dass unser Restaurant nach dem Mittagsservice gegen 15 Uhr schließt!*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Familie Gnädinger & Team*



Hotel

Krone

Nielasingen

Kaffee- und Kuchentafeln

Für Kaffeetafeln bei Hochzeiten, Geburtstagsfeiern usw. berechnen wir:

- bei Kuchen, welcher von uns, bei unserem Hauskonditor, besorgt wird

für Obstkuchen 3,80 €/Stück

für Torten 4,00 €/Stück

+ Gedeckpreis (für Bedienung, Tischwäsche und Geschirr) 2,00 €/Person

+ Warmgetränke nach Verbrauch

xx

- bei selbst mitgebrachtem Kuchen

6,00 €/Person,

inklusive Gedeck und sämtlicher Warmgetränke (wie Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, heiße Schokolade, Tee, usw.)

xx

Korkgeld

Bei Hochzeiten, Geburtstagsfeiern usw. berechnen wir, für selbst mitgebrachte Getränke:

- 10,00 € pro angebrochene Flasche Wein und Sekt
- 12,00 € pro angebrochene Flasche Spirituosen, Likör, usw.

*Gerne servieren wir Ihnen, zu Beginn
Ihres festlichen Anlasses, einen Aperitif
mit kalten und (oder) warmen Snacks*

	€
<i>Früchtebowle (saisonabhängig)</i>	3,90
<i>Martini weiß (extra dry)</i>	5 cl. 3,50
<i>Sherry seco oder medium dry</i>	5 cl. 3,50
<i>Campari - Soda</i>	4 cl. 4,40
<i>Campari - Orange</i>	4 cl. 4,60
<i>Aperol Spritz</i>	0,2l. 4,40
<i>Hugo</i>	0,2l. 4,60
<i>Kir - Royal</i>	0,1 l. 3,60
<i>Sekt oder Sekt - Orange</i>	0,1 l. 3,00
 <i>Flasche Hausmarke Bernard-Massard Cabinet Silber extra dry, Jahrgangsekt</i>	0,75 l. 18,50
 <i>Bodenseesecco Markgraf von Baden, Qualitätsperlwein bA</i>	0,75 l. 19,90
 <i>Geldermann Carte blanche-demi sec, Flaschengärung im Champagnerverfahren</i>	0,75 l. 22,90
 <i>Moët & Chandon Brut impérial, Champagner</i>	0,75 l. 58,00

<i>Kalte und warme Snacks</i>	<i>(Preise pro Stück)</i>
<i>Canapées</i>	2,50
<i>Butterbrezel</i>	2,50
 <i>Frühlingsrollen</i>	1,00
<i>Schinken - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
<i>Käse - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
<i>Champignons - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
<i>Lachs - Croûtin (im Blätterteig)</i>	1,50
 <i>Salzgebäck</i>	1,00

€

1. Menü: *Kraftbrühe mit Suppennudeln*
Salatteller
Jägerbraten mit hausgemachten Spätzle
Kleiner Frischfruchtsalat mit Sahne 21,90
2. Menü: *Kraftbrühe mit Leberspätzle*
Salatteller
*Glacierter Jungschweinrücken
in Stockschwämmchenrahmsauce,
Butternudeln, Kroketten*
Gemischtes Eis mit Sahne 23,40
3. Menü: *Hochzeitsuppe*
*Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-
Kräuterfarce in Burgundersauce, Gemüse garnitur,
Butternudeln, Kroketten*
Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne 25,20
4. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterflädle*
Salatteller
*Kalbsbraten
mit Waldpilzen in Rahmsauce,
grüne Nudeln*
*Ochsenszunge in Madeirasauce,
Prinzessbohnen, Kroketten*
Vanilleeis mit Preiselbeeren und Sahne 28,70

€

5. Menü: *Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen*

Salatteller

*Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten),
Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle,
Kroketten, pommes-frites*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 29,20

6. Menü: *Kraftbrühe mit Schinkenklößchen*

Salatteller

*Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet,
Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur,
hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites*

Früchteeisbecher mit Sahne 33,70

7. Menü: *Kraftbrühe mit Grießklößchen*

Salatteller

*Felchenfilet
in Rieslingsahne mit Kräutern,
Butterreis*

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,
feine Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle,
pommes-frites*

Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne 36,70

€

8. Menü: *Kraftbrühe mit Kräuterknöbchen*
- Blattsalate mit Räucherlachsstreifen*
- Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen,
Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle,
Kartoffelplätzchen*
- Schwarzwaldbecher mit Sahne* 35,80
9. Menü: *Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)*
- Blattsalate in Joghurtrahm
mit Kiwischeiben und Walnuskernen*
- Saiblingfilet in Zitronenbutter
an Butternudeln mit Gemüsejulienne*
- Pouardenbrüstchen in Madeirasauce
an Broccoliroschen mit Mandeln,
Schupfnudeln*
- Kleiner Dessertteller
(Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur)* 36,90
10. Menü: *Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroûtons*
- Blattsalate mit Putenbruststreifen*
- Lachsforellenfilet auf Gemüsejulienne
in Kräuter-Rieslingsahne, Butterreis*
- Kalbsrückensteak nach Art des Hauses,
feine Gemüse garnitur, Kartoffelgratin*
- Zitronensorbet mit trockenem Sekt* 44,80

€

11. Menü: *Kraftbrühe mit Markklößchen*

Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen

*Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum,
Butterreis*

*Kalbsfilet in Morchelrahmsauce,
Gemüsegarnitur, Butternudeln*

*Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein
mit Vanilleeis und Sahne*

44,80

12. Menü: *Melonenkugeln mit Portwein*

Kresserahmsuppe

*Forellenfilet in Mandelbutter,
Salzkartoffeln*

*Glacierter Kalbsrücken, gefüllt mit
Morchel-Pfifferlinge-Kräuterfarce,
in Burgundersauce, Blumenkohl, Broccoli,
Butternudeln, Kartoffelplätzchen*

Mousse au chocolate mit frischen Früchten

45,40

Suppen

€

<i>Kraftbrühe mit Suppennudeln</i>	3,90
<i>Kraftbrühe mit Suppenmaultäschchen</i>	4,00
<i>Kraftbrühe mit Brät-, Grieß- oder Schinkenklößchen</i>	4,00
<i>Kraftbrühe mit Leberspätzle</i>	4,00
<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,00
<i>Kraftbrühe „Royal“ (mit Eierstich)</i>	4,00
<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	4,00
<i>Hochzeitssuppe</i>	4,30
<i>Minestrone</i>	4,30
<i>Tomatencrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons</i>	4,30
<i>Lauchcrèmesuppe mit Schinkenjulienne</i>	4,30
<i>Brokkolicrèmesuppe</i>	4,30
<i>Kresserahmsuppe</i>	4,40
<i>Klare Ochschwanzsuppe mit warmer Käsestange</i>	4,80

Salate und kalte Vorspeisen

€

<i>Salatteller</i>	3,90
<i>Gemischter Salatteller</i>	4,10
<i>Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	4,00
<i>Kopfsalat in Mandelrahm mit Mandarinspalten</i>	4,00
<i>Salat „Pompidou“ (Salatteller mit Croûtons und Speckstreifen)</i>	5,10
<i>Blattsalate in Joghurtrahm mit Walnusskernen und Kiwi</i>	4,90
<i>Feldsalat mit Speckwürfeln und Croûtons (saisonabhängig)</i>	5,50
<i>„Caesar“-Salat mit Croûtons und frisch geriebenem Parmesan</i>	5,50
<i>Blattsalate mit Putenbruststreifen</i>	7,00
<i>Blattsalate mit Räucherlachsstreifen</i>	7,00
<i>Melonenkugeln mit Portwein</i>	6,50
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	7,90
<i>Echter, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	7,90
<i>Melone mit rohem Schinken, Toast</i>	7,90
<i>Krabbencocktail, Butter, Toast</i>	7,90
<i>Wildpastete (saisonabhängig) mit Waldorfsalat, Sc. Cumberland, Butter, Toast</i>	8,90
<i>Räucherteller von Lachs und Forelle mit Fischterriner, Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	11,00
<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett</i>	10,50
<i>Hors-d'oeuvre - Teller</i>	11,00

Warme Vorspeisen

€

Bandnudeln an Tomatenrahm mit frischen Kräutern 5,20

Champignons à la crème auf Toast 5,20

Bandnudeln mit Pfifferlingen in Kräutersahne (saisonabhängig) 6,00

Königin-Pastetchen mit Erbsen 6,70

*Felchenfilet in Kresseschaum
an Butterreis* 9,70

*Felchenfilet in Rieslingsahne
an grünen Nudeln* 9,70

*Forellenfilet „Florentiner Art“,
Salzkartoffeln* 10,10

*Saiblingfilet in Zitronenbutter
an Butternudeln mit Gemüsejulienne* 10,10

*Eglifilet-Spießchen in Rote-Bete-Kresseschaum,
Butterreis* 10,70

*Lachstranche in Kräutertunke
mit sautierten Austernpilzen, Butterreis* 10,70

(Unsere Fischvorspeisen servieren wir Ihnen gerne auch als Hauptgericht)

Hauptgerichte

	€
<i>Felchenfilet in Kräuter-Rieslingsahne an Butterreis</i>	16,60
<i>Eglifilet in Zitronenbutter an Bandnudeln mit Gemüsejulienne</i>	17,40
<i>Zanderfilet in der Senfkruste, Gemüse garnitur, Rösti</i>	18,90
<i>Glacierter Jungschweinrücken in Pilzrahmsauce, Butternudeln, Kroketten</i>	11,30
<i>Sauerbraten in Rosinensauce, Butternudeln, Semmelknödel</i>	14,20
<i>Rindsroulade „bürgerliche Art“, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	14,20
<i>Puten-Rahmgeschnetztes „Züricher Art“, hausgemachte Spätzle, Rösti</i>	15,50
<i>„Kronen“-Schnitzel, Erbsen, Karotten, Speckbohne, pommes-frites</i>	14,80
<i>Poulardenbrüstchen in Madeirasauce, Broccoliröschen mit Mandeln, Butternudeln, Kroketten</i>	15,80
<i>Gemischter Braten (Rinder-, Kalbs- und Schweinebraten), Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites</i>	16,10
<i>Glacierter Schweinerücken, gefüllt mit Waldpilz-Kräuterfarce, in Burgundersauce, Gemüse garnitur, Butternudeln, Kroketten</i>	16,90

	€
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, pommes-frites	18,20
Rinder-, Kalbs- und Schweinefilet, Sc. Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle, Kroketten, pommes-frites	20,90
Lammkeule in Rosmarinjus, Prinzessbohnen, Kartoffelgratin	19,00
In Kräuter mariniertes Lammfilet, Blattspinat, Grilltomate, Rösti	19,90
Kalbssteak „ au four“, mit feinem Ragout-fin überbacken, Sc. Hollandaise, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelplätzchen	22,90
Kalbssteak in Morchelrahm, Gemüse garnitur, Butternudeln	22,90
Glacierter Kalbsrücken, gefüllt mit Morchel-Pfifferlinge-Kräuterfarce in Burgundersauce, Blumenkohl, Broccoli, Butternudeln, Kartoffelplätzchen	22,90
Kalbsmedaillon „Wellington“, Sc. Hollandaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin	26,80
Ganzes Kalbsfilet, mit feiner Pilzduxelles, im Blätterteig, Sc. Bearnaise, Prinzessbohnen, Blumenkohlröschen, Herzogin-Kartoffeln <i>bis max. 10 Personen</i>	29,90
Rinderfilet „Wellington“, Sc. Bearnaise, Gemüseplatte, Kartoffelgratin <i>bis max. 10 Personen</i>	29,90

	€
<i>Gänsebrust in Orangensauce, Apfel-Rotkraut, Semmelknödel</i>	19,90
<i>Barberie-Entenbrüstchen in Cassissauce, Broccoli, Butternudeln, Kroketten</i>	20,90
<i>Rehgoulasch mit Champignons, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	16,90
<i>Rehkeule in Rahmsauce mit Sauerkirschen, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Mandelplätzchen</i>	19,90
<i>Wildhasenrückenfilet in Hagebuttenschaum, Brokkoli, Apfelküchle mit Maronenmus, Butternudeln, Semmelknödel</i>	22,90
<i>Hirschrückenfilet „Baden-Baden“, Preiselbeeren, Apfel-Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Herzogin-Kartoffeln</i>	25,90

€

*Rahmgoulasch
mit Teigwaren* 9,00

*Jägerbraten
mit hausgemachten Spätzle* 9,80

*Bauernschinken,
Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 9,40

*Schnitzel paniert
pommes-frites -oder- Kartoffel- und grüner Salat, Brot* 9,20

Kalte Speisen

*Aufschnitt mit Käse
Butter, Brot* 8,80

*Gemischte Schinkenplatte
Butter, Brot* 8,80

*Gemischte Bratenplatte
Sc. Remoulade, Aufschnitt, Käse, Salatplatte, Butter, Brot* 11,00

Desserts		€
Schokoladen- oder Vanillecrème mit Sahne		3,50
Vanillecrème mit Rumrosinen		3,60
Gemischtes Eis mit Sahne		3,80
Frischfruchtsalat (klein) mit Sahne		3,90
Vanilleeis mit Preiselbeeren und Sahne		3,90
Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne		4,00
Apfelküchle mit Vanillesauce und Sahne		4,90
Zitronensorbet mit Wodka oder mit trockenem Sekt		5,50
Schwarzwaldbecher mit Sahne		4,90
Früchteeisbecher mit Sahne		4,90
Coupe „Dänemark“ mit Sahne		4,90
Birne „Helene“ mit Sahne		4,90
Pfirsich „Melba“ mit Sahne		4,90
Frischfruchtsalat mit Walnusseis und Sahne		4,90
Heiße Zimtzwetschgen in Rotwein mit Vanilleeis und Sahne		5,10
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne		5,20
Frischfruchtsalat mit Maraschino		5,30
Kleiner Dessertteller (Mousse au chocolate, Sorbet, Eis, Früchtegarnitur, Sahne)		6,10
Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Sahne		6,90
Verschiedene Sorbet mit frischen Früchten		6,90
Hausgemachtes Krokantparfait mit frischen Früchten und Sahne		7,30
Dessert-Variation		7,30
xx		
Mitternachtssuppe (nach Wahl) mit Brot	pro Person	ab 3,90
Käseauswahl vom Brett, garniert	pro Person	6,00
Käsewürfel (200 gr.)		6,00
Nuss- und Hefezopf	pro Person	1,80

Kleines kaltes Buffet ***(ab 20 Personen)***

Preis pro Person: 23,90 €

Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
verschiedene Terrinen
gefüllte Eier
Kalter Braten
Medaillons
Rohschneiderbrett
Melone mit Rohschinken
Ochsenszunge

verschiedene Salate:

Blattsalate
Karottensalat
Tomatensalat
Kartoffelsalat
Gurkensalat
Weißkrautsalat

verschiedene Brote
und Brötchen

verschiedene Käse
vom Brett

Kleines kalt-warmes Buffet ***(ab 20 Personen)***

Preis pro Person: 28,90 €

Salate:

Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Kartoffelsalat
Gurkensalat
Weißkrautsalat

verschiedene Brote
und Brötchen

Kalt:

Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Krabbcocktail
Vitello Tonnato
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Rohschneiderbrett
Medaillons
verschiedene Terrinen

Warm:

Schweinehals,
Felchenfilet in Rieslingsahne,
Putenrollbraten,

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

Butterreis, Kartoffelgratin

Dessert:

Gemischtes Eis
Fruchtsalat und Fruchtsauce

verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett

Großes kalt-warmes Buffet *(ab 40 Personen)*

Preis pro Person: 34,90 €

Salate:

*Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Kartoffelsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurkensalat
Weißkrautsalat*

*verschiedene Brote
und Brötchen*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Lachsmedaillons
Forellenkaviar
Krabbencocktail
Vitello Tonnato
Gefüllte Eier
Melone mit Rohschinken
Rohschneiderbrett
verschiedene Terrinen
Roastbeef
Medaillons
Entenbrüstchen
Rehrücken*

Warm:

*Schweinemedailons,
Felchenfilet in Rieslingsahne,
Schweinehals,
Rahmgeschnetztes,
gefüllte Hähnchenbrust*

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

*Kartoffelgratin, Butterreis,
hausgemachte Spätzle*

Dessert:

*Gemischtes Eis
Fruchtsalat
FrISChe Früchte
Vanille- und Fruchtsauce
Mousse au chocolate*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Frühstücksvorschlag (ab 30 Personen)

Preis pro Person: 12,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminsaft,
Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Diätmarmelade
Nutella, Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen,
Zopf*

Kalt:

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger. Truthahnbrust, gek.
Schinken, Schwarz. Schinken,
Lyoner, Salamí, Port. Leberwurst*

Warm:

*Rührei
Gekochte Eier*

Brunchvorschlag **(ab 30 Personen)**

Preis pro Person: 16,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,
Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Diätmarmelade
Nutella, Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen,
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger. Truthahnbrust, gek.
Schinken, Schwarz. Schinken,
Lyoner, Salamí, Port. Leberwurst*

Kalt:

*Echter, geräucherter Lachs
Sahnemeerrettich
Melone mit Rohschinken
Tomate-Mozzarella-Salat*

Warm:

*Nürnberger Rostbratwürstchen
Rührei mit Speck
Gekochte Eier*

*verschiedene Käse mit
Trauben vom Brett*

Brunchvorschlag

(ab 30 Personen)

Preis pro Person: 20,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Obstkorb, Tomaten
Butter, Becel,
Honig, Marmelade, Nutella
Sekt
Milch, Orangen-/Multivitamin,
Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...*

*Brot und Brötchen,
Croissants, Zopf*

*ger. Truthahnbrust, Salamí,
gek. Schinken, Schwarzwälder
Schinken, Port. Leberwurst, Lyoner,
Käsecken, Streichkäse,
Edamer, Emmentaler*

Salate:

*Karottensalat
Gurkensalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Weißkrautsalat*

Warm:

*Nürnberger Rostbratwürstchen,
kl. Wienerle,
Rührei mit Speck,
Gekochte Eier*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Melone mit Rohschinken*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Brunchvorschlag

(ab 30 Personen)

Preis pro Person: 23,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminsaft,
Sekt, Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Nutella
Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käseecken, ger. Truthahnbrust,
gek. Schinken, Streichkäse,
Schwarzwälder Schinken
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami*

Salate:

*Karottensalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Weißkrautsalat
Gurkensalat*

Warm:

*Rührei mit Speck, gekochte Eier,
Nürnberger Rostbratwürstchen,
kl. Wienerle
Kartoffelgratin
Pommes mit Ketchup*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Sahnemeerrettich
Roastbeef
Melone mit Rohschinken*

Dessert:

Mousse au chocolate

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*

Brunchvorschlag

(ab 30 Personen)

Preis pro Person: 29,90 €

Frühstück:

*Joghurt natur
Fruchtjoghurt
Frisch-Fruchtsalat
Müsli, Cornflakes, Honigmops
Milch, Orangen-/Multivitaminensaft,
Sekt, Mineralwasser vom Buffet
Kaffee aus Kannen
Tee, Schokolade, Cappuccino,...
Honig, Marmelade, Nutella
Butter, Becel
Obstkorb, Tomaten*

*Brot und Brötchen
Croissants, Zopf*

*Edamer, Emmentaler, Streichkäse,
Käsecken, ger. Truthahnbrust,
gek. Schinken, Streichkäse,
Schwarzwälder Schinken
Port. Leberwurst, Lyoner, Salami*

*Rührei mit Speck, gekochte Eier
Nürnberger Rostbratwürstchen
kl. Wienerle*

Salate:

*Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Karottensalat
Weißkrautsalat
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurkensalat*

Warm:

*Schweinehals, Putenrollbraten,
Rahmgeschnetzeltes,
Felchenfilet in
Kräuterrieslingsahne,*

verschiedene Saucen

Gemüse der Saison

*hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Butterreis*

Kalt:

*Geräuchertes Forellenfilet
Echter, geräucherter Lachs
Roastbeef, Sahnemeerrettich
Melone mit Rohschinken*

Dessert:

*Mousse au chocolate
Fruchtsalat
Fruchtsauce*

*verschiedene Käse
mit Trauben vom Brett*