

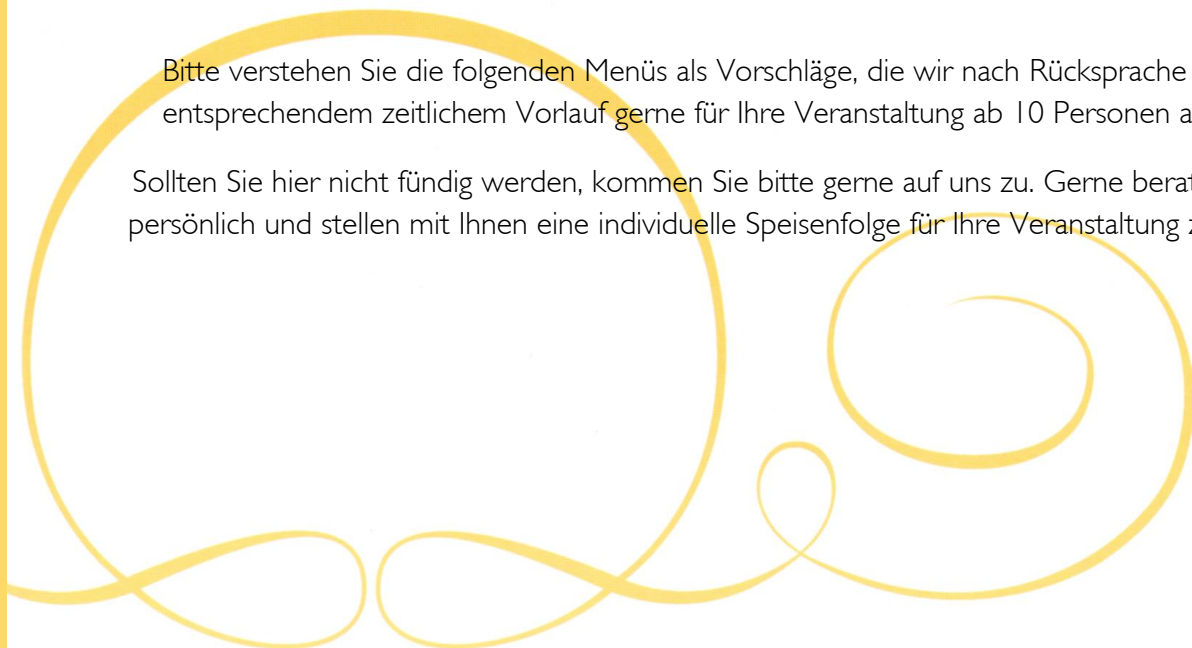
Menüvorschläge

für

Hochzeit, Geburtstag, Taufe,
Kommunion, Firmung, Konfirmation
und andere Festlichkeiten

Bitte verstehen Sie die folgenden Menüs als Vorschläge, die wir nach Rücksprache und mit entsprechendem zeitlichem Vorlauf gerne für Ihre Veranstaltung ab 10 Personen anbieten.

Sollten Sie hier nicht fündig werden, kommen Sie bitte gerne auf uns zu. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen mit Ihnen eine individuelle Speisenfolge für Ihre Veranstaltung zusammen.



SUDHAUS Bier-Menü

Schwäbische Maultaschensuppe

Schweinebäckchen in Biersauce
mit Speckbohnen
und Kartoffelgratin

„Falsches“ Sudhaus Bier
(Mandeleis-Parfait, Apfeltopf und Vanillesahne)

pro Person 28,00 €

SUDHAUS Bierbegleitung zum Menü

SUDHAUS Hell

0,2l

SUDHAUS Dunkel

0,2l

SUDHAUS Malzlikör

2 cl

pro Person 7,00 €

Klassisches Menü I

Tomatencremesuppe mit Schuss
und Basilikum

Maishähnchenbrust unter der Kräuterkruste
mit Saison-Gemüse und Reis

Panna Cotta auf Beerenragout

Preis pro Person

€ 24,00

Klassisches Menü II

Schwäbische Maultaschensuppe
mit geschmälzten Zwiebeln

Schweinebäckchen in Dunkelbiersauce
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Weißes Schokoladenmousse
mit Eierlikörcreme

Preis pro Person

€ 26,00

Klassisches Menü III

Salatteller mit Ziegenkäse
im Coppa-Mantel

Geschmorter Rinderbraten
mit Kräuter Polenta und Saison-Gemüse

Hausgemachtes Schokotörtchen

Preis pro Person

€ 29,50

Klassisches Menü IV

Gemischter Salatteller
mit Lachs-Schmand Röllchen

Rosa Schweinelende
auf Kartoffelstampf mit Gemüse-Soufflé
und Cognacrahm

Geflammte Creme Brûlée
mit Fruchtsorbet

Preis pro Person

€ 34,00

Klassisches Menü V

Salatteller mit Brotcroûtons
und gerösteten Kernen

Gebratenes Saiblings Filet
auf Blattspinat mit Petersilien Kartoffeln

Hausgemachte Tiramisu Törtchen

Preis pro Person

€ 34,00

Klassisches Menü VI

Tomatenessenz mit Basilikum

Zweibelrostbraten
mit Röstzwiebel, Spätzle
und Gemüse

Zweierlei Sorbet
mit frischen Früchten

Preis pro Person

€ 36,00



Festliches Menü I

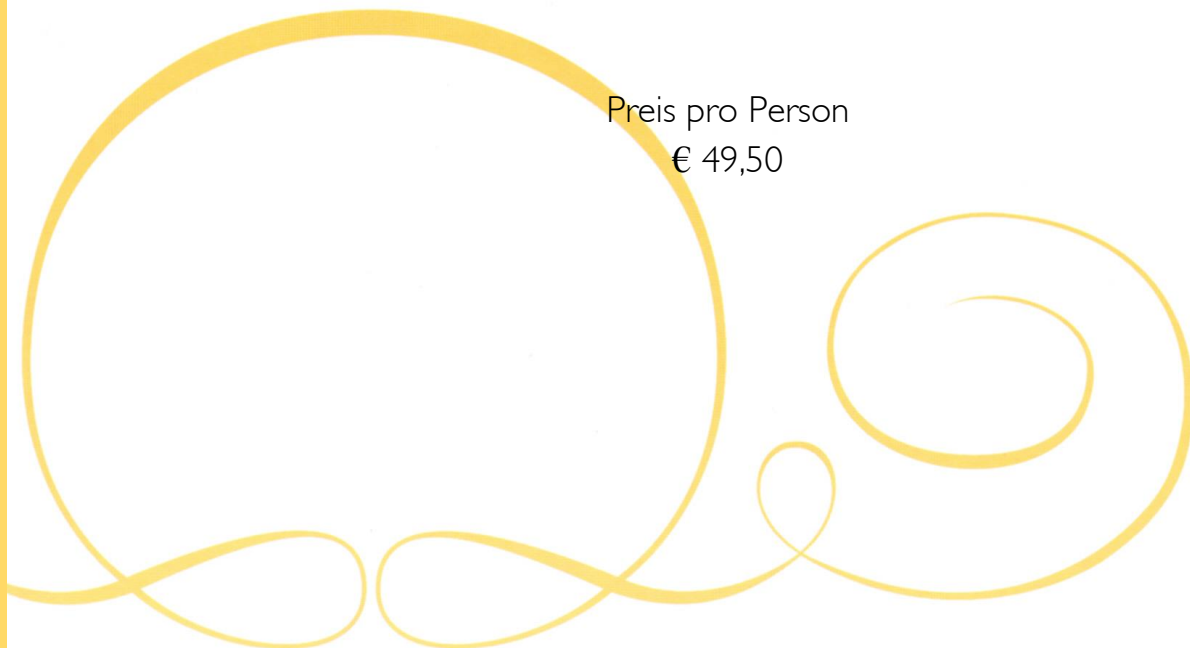
Schwäbische Festtagssuppe
mit Grießklößchen, Maultaschen und Flädle

Hausgebeizter Lachs
mit Honig-Senf Marinade

Rosa Rinderrücken
mit buntem Gemüse und Kartoffel Muffin

Zweierlei Schokoladenmousse
auf Beerenspiegel
mit frischen Früchten

Preis pro Person
€ 49,50



Festliches Menü II

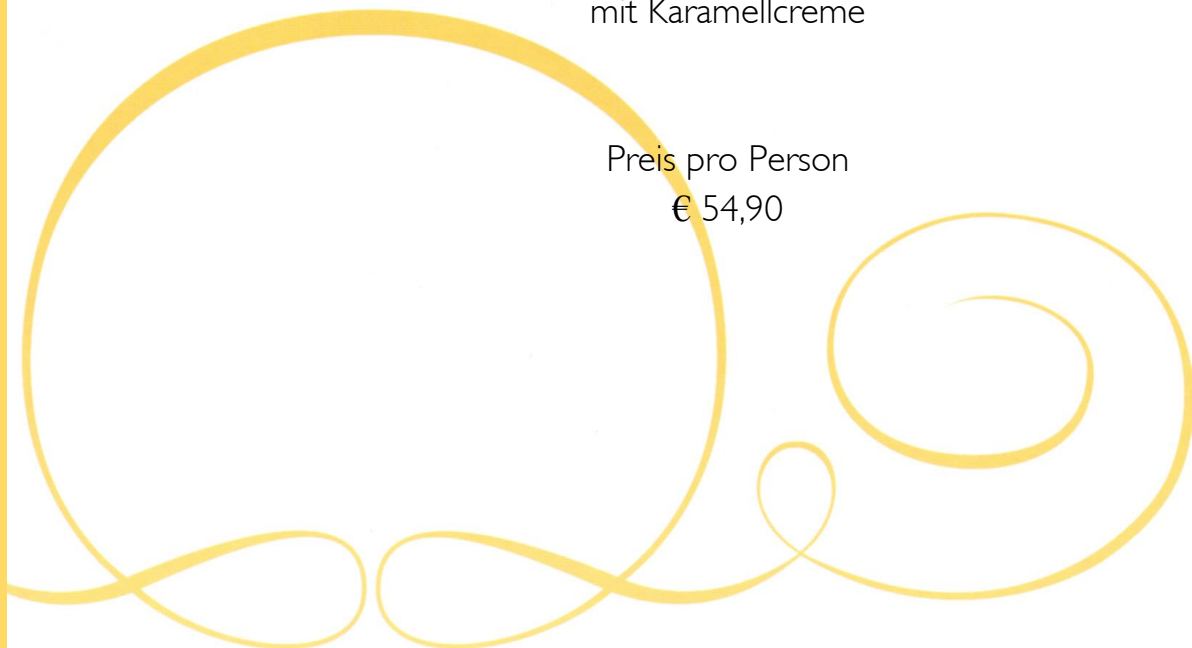
Hausgeräucherte Entenbrust
auf Linsensalat

Paprikaschaum-Süppchen
mit Radicchio-Lauch Ravioli

Niedertemperaturgegarter Kalbsrücken
mit Herzogin Kartoffeln
und geschmorten Karotten

Hasel-Walnuss Parfait
mit Karamellcreme

Preis pro Person
€ 54,90



Sommermenü I

Champignoncremesuppe
mit Kräutercroûtons

Tatar vom Saibling mit Limette
und Weißbrot

Pfifferling Rostbraten
mit Hausgemachten Spätzle
und Salat

Geeiste Wassermelone
mit Fruchtsorbet

Preis pro Person
€ 52,00



Sommermenü II

Blattsalate
mit Lachs-Schmand Röllchen

Maishähnchenbrust in der Kräuterkruste
auf Kartoffelstampf mit gebratenen
Pfifferlingen

Schokoladenmousse mit
frischen Beeren

Preis pro Person
€ 32,50



Vegetarische Gänge

Geme können Sie zu unseren Menüvorschlägen Vegetarische Hauptgänge kombinieren, die Menüpreise werden dann von uns dem entsprechend angepasst.

Gemüse-Quiche
auf Tomatensauce mit Garnitur
€ 11,50

Kraut-Karottenstrudel
mit Kräuterdip
€ 9,50

Tomatenrisotto mit Basilikum
im Parmesanring
€ 11,90

Cous cous-Gemüse Törtchen
auf Safranschaum
€ 10,90

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Tomaten und Rucola in Rahmsauce
€ 12,60

Kartoffel-Käse Muffins
auf Kräuterschaum mit glasierten Karotten
€ 9,90

Sellerie-Schnitzel
mit Kartoffelpüree und Gemüse
€ 12,90