

# MENÜ- BAUKASTEN

Hofschenke by Wirthshof

## ////// VORSPEISEN ////

### ////// KALTE VORSPEISE ////

**Kleiner Salat** querbeet mit Himbeer-Dressing

**orientalischer Linsensalat** mit gebackenem Fetakäse

**gebackene Lachs-Garnelen Praline** auf Thai Mango-Papaya-Salat

**Ziegenfrischkäse** auf Rotebeete und Apfel mit Feigensenf

**Büffelmozzarella** mit buntem Tomatensalat und Mango-Chili-Dressing

asiatisches **Lachstatar** mit Pflücksalaten und Sesam-Cracker

**Beef-Tatar** an Avocado-Salat und Bauernbrotchips

### ////// SUPPE ////

**Rinderkraftbrühe** mit Flädle, Tafelspitzwürfel und Gemüsestreifen

**Currysuppe** mit Kokosgarnelen

**Zitronengras-Kokossuppe** mit gebackenem Gemüse-Tempura

# /////// FLEISCHBAUKASTEN //

## **1. Fleisch:**

Roasbeef-Medallion  
Rinderfilet-Medallion  
geschmorte Ochsenbacken  
Rinderschmorbraten  
Schweinefilet  
gekräuterte Maishähnchenbrust  
Zwiebelrosbraten  
Wilragout

## **2. SAUCE:**

Bratensauce  
Rahmsauce (Champignon)  
Pesto (Kräuter, Basilikum)  
Tomaten Sauce  
Hollandaise (Bernaise)

## **3. Gemüse:**

Mediterranes Ofengemüse  
Speckbohnen  
buntes Schwenkgemüse  
Ratatouille  
glacierte Karotten

## **4. Beilage:**

Butter Spätzle  
Haselnuss-Spätzle  
Kartoffelpüree  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Tagliatelle  
Rahmpolenta

# ////// FISCH / VEGI //////////////

## BAUKASTEN

### 1. HAUPTGANG

auf **Bandnudeln** und bunten Gemüsestreifen  
in Weißweinsauce und Parmesansplitter

//////  
auf frischen Nudeln

in Hokkaido Kürbis-Zitronengrassauce  
und Ofenkürbiswürfel

//////  
an fruchtiger Tomatensauce  
auf **Ratatouille Gemüse** und Tagliatelle

//////  
an fruchtiger Tomatensauce mit  
**Ofengemüse** und Rahmpolenta

//////  
auf **Waldpilz-Risotto** mit Basilikum-Pesto  
und geschmolzenen Kirschtomaten

### 2. Topping



#### FISCH

gebratenes Lachsfilet  
Zander Saltimbocca  
gebratene Black Tiger Garnelen



#### VEGETARISCH

gefüllter Champignon  
mediterrane Gemüseroulade  
gefüllte Zucchini  
Büffelmozzarella

# DESSERTS

ofenfrischer **Schokoladenkuchen** mit flüssigem Kern  
mit einer Kugel Vanilleeis



**Apfelcrumble** mit einer Kugel Vanilleeis



**Joghurt-Panna-Cotta** mit Waldbeerspiegel und frischen Beeren



**Heiße Waldbeeren** mit Vanilleeis und Sahne



**Dessertbuffet**

# ////// **BETRIEBSANLEITUNG** ////

## **Vorspeise:**

**VORSPEISEN** Hier wählen Sie bis zu 2 verschiedene Vorspeisen, zwischen denen Ihre Gäste wählen können  
Diese können aus zwei Suppen, zwei kalten Vorspeisen oder aus einer Suppe und einer kalten Vorspeise bestehen.

Ebenso können Sie sich für ein 4-Gang-Menü entscheiden dieses besteht dann aus einer kalten Vorspeise und einer Suppe.

## **Hauptgang:**

**FLEISCHBAUKASTEN** Hier können Sie sich für **einen** Fleisch-Hauptgang entscheiden.

Unter **1.Fleisch** wählen Sie ihr Lieblings Fleisch | Auch 2 Fleischstücke kombinierbar +4,00€

Unter **2.SAUCEN** wählen Sie die passende Sauce

Unter **3.GEMÜSE** wählen Sie das entsprechende Gemüse

Unter **4.BEILAGE** wählen Sie die ideale Beilage

**FISCH/VEGIBAUCASTEN** Hier entscheiden Sie sich für einen Vegetarischen und einen Fischhauptgang.

Unter **1.HAUPTGANG** Entscheiden Sie sich als ersten für ein Gericht, welches als Grundlage für sowohl den Fischhauptgang als auch den Vegetarischen Hauptgang dient. Dann unter

**2.Topping** entscheiden Sie sich für einen passenden **FISCH** als Topping für den Fischhauptgang und für ein passendes **VEGETARISCHES** Topping für das vegetarische Gericht.

Zu all unseren Hauptgängen reichen wir Ihnen die im Fleisch-Hauptgang gewählten Beilage und Gemüse am Tisch nach. Weitere Beilagen können für einen Aufpreis ergänzt werden

## **Dessert:**

**DESSERTS** Hier entscheiden Sie sich für bis zu 2 Desserts

unsere Desserts werden im Weckglas serviert, wünschen Sie eine Tellerdessert oder ein Dessertbuffet ist dies auch möglich.

Wenn den Gästen mehrere Vorspeisen und Hauptgänge zur Auswahl stehen, benötigen wir die Auszahlung bis spätestens zwei Woche vor Veranstaltung.