

Menüvorschläge

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

*herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Veranstaltung
in unserem Hause oder mit unserem Cateringservice.*

*Nachfolgend erhalten Sie unsere Menü- u. Büffetvorschläge
für einheitliche Menüs oder Büffets zu Ihrer Veranstaltung.*

*Kleine Karten mit verschiedenen Gerichten werden aus
unserer aktuellen Speisekarte zusammengestellt.*

*Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung
des Menüs, des Büffets oder der Speisekarte,
sowie den korrespondierenden Getränken, der Tischpläne,
der Dekoration und des Ablaufes Ihres Festes.*

*Bei der Organisation Ihrer Veranstaltung sind wir
und unsere Partner Ihnen gerne behilflich.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin zu einem
persönlichen Gespräch in unserem Hause oder vor Ort,
bis ca. zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung.*

*Gerne stehen Ihnen auch unsere
komfortablen Gästezimmer zur Verfügung.
Bei Hochzeitsfeiern ist das Brautpaar in der
Hochzeitsnacht Gast unseres Hauses.*

*Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung
und tragen unseren Teil zum Gelingen bei.*

*Ihre Familie Merkle
und Ihr Wiesenhof-Team*

Vorspeisen

Gemischter Salatteller

€ 4,50

*Gemischte Blattsalate
in Vinaigrette mit Speck und Croûtons*

€ 5,90

*Gebratene Albchampignons
in Kräutermarinade mit feinem Feldsalat*

€ 6,90

*Melonenschiffchen in Hägensherry
an rohem Alb-Schinken und Salat*

€ 6,90

*Albbüffel-Mozzarella mit feinen Tomaten
und gehacktem Basilikum an Blattsalaten*

€ 6,90

*Variation von „Anti Pasti“
eingelegtes Grillgemüse an Salatbouquet*

€ 6,90

*Rindfleischsalat und Tafelspitzsülze
an einer Salatvariation mit Tomatenvinaigrette*

€ 7,90

*Geräucherte Forelle und feine Fischterrinen
mit Salatbouquet und Baguette*

€ 8,90

*„Vitello tonnato“
Kalbfleisch in feiner Thunfischcremesoße*

€ 9,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

€ 4,40

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

€ 4,40

„Festtagssuppe“

mit Maultäschle, Leberknödel und Grießklößchen

€ 4,40

Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestange

€ 4,40

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

€ 4,40

Lauchcremesuppe mit gebratener Garnele

€ 4,90

Champignonrahmsuppe mit eigener Einlage

€ 4,90

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Croûtons

€ 4,90

Klare Wildkraftbrühe mit Wildmaultäschle

€ 4,90

Cremesuppe von der Räucherforelle mit geröstetem Brot

€ 5,40

Schaumsuppe von Riesling mit gegrilltem Lachs

€ 5,40

Sorbets

Zitronen-, Limette-, Birnen- oder Erdbeersorbet

pur € 1,20

mit Cuvée-Sekt € 2,40

Warme Vorspeisen

*Spinat-Ricotta-Tortelloni
mit Ratatouillegemüse*

€ 8,40

*Ragout von Albchampignons
im feinen Kräuterflädle*

€ 8,40

*Gebackener Schweinebauch
auf warmen Alb-Linsen*

€ 8,90

*Scheiben von der Entenbrust
in Orangenjus an Grillgemüse*

€ 9,40

*Garnelen in Knoblauchbutter
an Gemüse-Safran-Reis*

€ 9,40

*Filet von der Forelle
auf Kräuternudeln*

€ 9,40

*Gegrilltes Lachsforellenfilet
an Pestospaghetti*

€ 9,40

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet in Kräutersahnesoße € 13,90

Sahnegeschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons € 13,90

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße € 13,90

Gemischter Braten von Rind und Schwein in dunkler Biersoße € 14,90

Schweinebraten "Jäger Art" in feiner Pilzrahmssoße € 14,90

Schwäbischer Sauerbraten in saurer Rosmarinsoße € 14,90

Gefüllte Kalbsbrust in feiner Pilz-Rahmssoße € 14,50

Marinierter Schinkenbraten in feiner Thymianjus € 14,50

Schweinefilet im Blätterteig-Kräutermantel mit feiner Soße € 15,90

Spanferkelrollbraten auf Thymianjus € 15,90

Scheiben vom Schweinefilet auf Champignonrahmssoße € 16,90

Schwäbischer Rostbraten in Zwiebel-Biersößle € 16,90

Kalbsrahmbraten mit Kräutersahne € 16,90

Tournedos vom Hirschrücken in feiner Wildjus € 17,90

Würziges Lammgulasch aus der Schulter € 17,90

Rinder- und Schweinefilet an Kräuterrahmssoße € 18,90

Alle Hauptgänge sind inklusive Gemüse und Beilagen Ihrer Wahl

Beilagen

*Zu unseren Hauptgängen reichen wir Ihnen
marktfrisches Gemüse und eine Beilage Ihrer Wahl:*

*Spätzle, Schupfnudeln, Semmelknödel, Klöße, Kroketten, Rösti,
Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln,
Kräuternudeln, Safranreis, Risotto, etc.*

Desserts

*Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Sahne
€ 4,40*

*Frischer Fruchtsalat
mit Rahmeis und Sahne
€ 4,90*

*Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Früchten
€ 5,40*

*Gebackene Apfelküchle oder Apfelstrudel
mit Zimt-Zucker auf Vanillesoße und Sahne
€ 5,90*

*Hausgemachtes Tiramisu
umlegt mit Beerenragout
€ 8,50*

*Pfannenkuchen
mit Bratapfelragout und Sahne
€ 8,50*

Aperitifsnack und Nachtimbiss

	<i>pro Stück</i>
<i>Sektempfang: (Sekt, Sekt-Orange)</i>	€ 2,40
<i>Blätterteig-Käsestangen</i>	€ 1,00
<i>Blätterteighörnchen mit Tomate, Frischkäse o. Schinken</i>	€ 1,00
<i>Kleine Butterbrezeln</i>	€ 1,00
<i>Lauch- oder Zwiebelkuchenstückchen</i>	€ 1,50
<i>Canapés vom Baguette:</i>	<i>(mind. 15 Stück/Sorte)</i>
<i>- Schwarzwälder Rauchfleisch</i>	€ 1,20
<i>- Melone mit Schinken</i>	€ 1,20
<i>- Tomate und Mozzarella</i>	€ 1,20
<i>- Fleischküchle</i>	€ 1,50
<i>- Fleischkäse</i>	€ 1,50
<i>- Beizlachs</i>	€ 1,50
<i>- Geräucherter Forelle</i>	€ 1,50
<i>- Roastbeefscheiben</i>	€ 2,00
<i>Gulaschsuppe mit Brot</i>	€ 4,40
<i>Nachtimbiss aus Wurst, Käse und Baguette</i>	€ 5,40
<i>Preise für Arrangements:</i>	
<i>Blumengestecke nach Gärtnerrechnung</i>	<i>ab € 15,00</i>
<i>Menükarte</i>	€ 2,00
<i>Korkgeld bei mitgebrachtem Wein und Sekt (pro Flasche)</i>	€ 10,00
<i>Selbstverständlich bestimmen Sie, wie lange Ihr Fest geht, ab 1.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde</i>	<i>€ 29,00</i>