



Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Gastfreundschaft.  
Nachfolgend möchten wir Ihnen gern einen Einblick in unser Angebot  
geben.

Wir würden uns freuen, mit Ihnen gemeinsam in einem persönlichen  
Gespräch

Ihr Wunschmenü oder Buffet zusammen zu stellen.

## A**llgemeines**

- A la carte Gerichte / Speisen - bis 15 Personen
- Kleine Speisekarte / Auszugskarte - ab 15 Personen
- Menüs zum Aufteilen - ab 10 Personen
- 3 bis 5 Gänge Menüs zur Wahl - bis 30 Personen
- Buffets - ab 20 Personen



# Fingerfood - Menü & Buffetvorschläge

\* Fingerfood \*

## CANAPÉS, GLÄSCHEN- UND LÖFFELFOOD

### Canapés:

#### Fisch / Preis je Stück 2,50 EUR

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Matjesfilet an Dill-Mayonnaise

#### Fleisch und Geflügel / Preis je Stück 2,50 EUR

Gekochter Krustenschinken mit Ananas  
Geflügelbrust mit Currycreme  
Rauchschinken mit eingelegter Gurke

#### Vegetarisch / Preis je Stück 2,50 EUR

Tortenbrie mit Frucht  
Gegrillte Zucchini mit Paprika  
Kräutercreme mit gebratenem Champignon



### Gläschenfood:

Ein Fest der Sinne. Eine Gunst für den Gast und eine Auszeichnung für den Gastgeber.

Mit unserem Gläschen-Food haben wir das außergewöhnliche für Ihren Empfang. Ob als Flying- oder repräsentatives Buffet serviert und präsentiert.

Unser Gläschen-Food wird für Sie attraktiv in kleinen Gläschen oder Porzellanschälchen serviert.

### Fisch / Preis je Stück 3,90 EUR

Zanderfilet mit Bulgursalat und Tomaten-Chutney  
Gemüsesalat mit Graved-Lachs  
Crevetten-Cocktail

### Fleisch und Geflügel / Preis je Stück 3,90 EUR

Melonensalat mit Rauchschinken  
Rindfleischcocktail mit Meerrettich  
Geflügel-Kirschtomaten-Salat

### Vegetarisch / Preis je Stück 3,90 EUR

Mariniertes Gemüse  
Tomate-Mozzarella  
Geeistes Melonensüppchen mit Minze  
Gazpacho mit Chilifäden

### Süßes / Preis je Stück 3,90 EUR

Honigcreme mit Fruchtsalat  
Mascarpone-Amaretto-Creme mit Mangosalat  
Schokoladenmousse mit Himbeere  
Panna Cotta mit Beeren-Ragout



### Löffelfood:

#### Vom Gourmet-Löffel / Preis je Stück 3,00 EUR

Ziegenkäse auf Tomaten-Basilikum-Kompott  
Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Salat  
Kräutercreme mit Wachtelei und Kaviar

## \* Menüs \*

### MENÜS ZUM AUFTAFELN

#### Vorspeisen

- Lachsvariation mit Zitronencreme und buntem Gemüsesalat - 12,00 €
- Kleiner Salat mit Orangen-Senf-Dressing und gerösteten Kernen - 5,90 €
- Marinierte Scheiben vom Rinderrücken mit Meerrettich-Mayonnaise und Rucola - 12,00 €
- Gemüse-Frischkäse-Terrine mit Bulgur-Salat - 8,50 €
- Lachs-Crêpes-Röllchen an kleinem Salat - 9,50 €
- Quiche der Saison mit buntem Salat- 11,00 €
- Vorspeise der Saison ( Menükarte )

#### Suppen

- Rinderbouillon mit Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse - 5,50 €
- Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Wurzelgemüse - 5,50 €
- Karotten-Ingwer-Süppchen mit mariniertem Lachswürfel - 6,50 €
- Gemüse-Creme-Süppchen mit Teigtasche - 6,50 €
- Fruchtiges Tomatensüppchen mit Kokos - 5,50 €
- Wildgulaschsüppchen - 6,90 €
- Süppchen der Saison ( Menükarte )



## Hauptgänge

auf Wärmeplatten serviert ( bis 20 Personen - 3 Gerichte )

- Braten (Rind, Sauer, Hirschroulade, Wildschwein, Lamm, Schwein, Putenroll, Kassler) - 10,00 €
- Fisch - (Zander mit Tomaten-Ragout, Rotbarsch auf Spinat, Lachs auf mediterranem Gemüse) - 10,00 €
- Rinderzunge - 8,00 €
- Schweinefilet-Medaillons auf Rahmchampignons - 10,00 €
- Gebratene Maishähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten - 10,00 €
- Ochsenbäckchen in Rotweinsauce - 12,00 €
- Schnitzelchen – (Schwein, Pute, Hühnchen, Kalb) - 9,00 €
- Verschieden belegte Steaks – (au four, Hawaii, Rostbrätl, Champignons, Tomate-Mozzarella) - 9,00 €
- Rinder-Bier-Gulasch - 8,00 €
- Bunte Gemüseplatte – (Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Möhren, Erbsen) - 4,00 €
- Buntes Ofengemüse – (Paprika, Tomate, Zucchini, Champignons, Rote Zwiebeln) - 4,00 €
- Gemüseplatte der Saison - 4,00 €

## Beilagen in Schüsseln serviert

- |                           |                                 |                              |
|---------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Rotkohl - 2,00 €          | Sauerkraut - 3,00 €             | Saison-Pilze - 5,00 €        |
| Rahm-Champignons - 3,80 € | Kartoffeln - 1,20 €<br>- 1,50 € | Semmelklöße / Klöße          |
| Knödel - 1,50 €           | Kroketten - 1,40 €              | Pommes frites - 1,40 €       |
| Bratkartoffeln- 1,50 €    |                                 | Rosmarin-Kartoffeln - 1,20 € |

## Desserts

- Dessertvariation nach Art des Küchenchefs - 7,50 €
- Cantuccini-Dessert mit Mascarpone und Himbeer-Topping - 5,50 €
- Mousse au chocolat, fruchtig garniert und im Weinglas angerichtet - 5,50 €
- Waldfrucht-Tiramisu - 6,50 €



Apfel-Crumble (Apfelstückchen mit Streuseln lauwarm) mit Vanille-Eis und Sahne -  
5,50 €  
Creme Brûlée mit Frucht-Sorbet - 6,50 €

## UNSERE FESTTAGS-MENÜS

### Menü „Jubeltag“

Lachs-Crêpes-Röllchen mit Zitronencreme  
dazu bunte Blattsalate

\*\*\*

Rinderbouillon mit Pfannkuchen-Streifen und Wurzelgemüse

\*\*\*

Schweine-Medaillons auf Rahmchampignons  
mit Kartoffel-Plätzchen

\*\*\*

Apfel-Crumble  
mit Vanille-Eis und Sahne

Preis pro Menü: 32,00 EUR

### Menü „Freudentag“

Salat mit Feta und Minze  
Rauchschinken und Rucola

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Süppchen

\*\*\*

Geschmorte Rinderschulter an Schalottensauce  
mit Rosmarin-Kartoffeln und mediterranem Gemüse

\*\*\*



Crème brûlée  
mit Frucht-Sorbet

Preis pro Menü: 34,00 EUR

## MENÜS - MEDITERRAN

### Menü 1

Tomatensüppchen  
mit altem Balsamico

\*\*\*

Gebratenes Wildlachsfilet  
auf Safran-Risotto und Blattspinat

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Pfirsichragout

Preis pro Menü: 29,00 EUR

### Menü 2

Bunte Gemüseterrine  
mit marinierten Feigen, Rucola und gezupften Parmaschinken

\*\*\*

Gebratene Maishähnchenbrust  
auf Tomaten-Erbсен-Ragout und Rucolagnocchis

\*\*\*

Waldfrucht-Tiramisu

Preis pro Menü: 29,00 EUR

### Menü 3



Zitronengras-Curry-Süppchen  
mit Ravioli  
\*\*\*

Lammrücken  
mit provenzalischem Gemüse und Rosmarin-Polenta  
\*\*\*

Cantuccini-Dessert  
mit Mascarpone und Himbeer-Topping

Preis pro Menü: 36,00 EUR

### MENÜ - KÜCHENZAUBER

Bulgur-Salat  
mit gebratenem Zanderfilet und mariniertem Rucola  
\*\*\*

Zitronengrassüppchen  
mit Curry und Ravioli  
\*\*\*

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste  
mit Tomaten-Kapernjus und kleinem Semmelknödel  
\*\*\*

Mousse au Chocolat  
mit marinierten Heidelbeeren

Preis pro Menü: 46,00 EUR

### UNSERE JAHRESZEITEN-MENÜS

#### Menü "Frühlingserwachen"

Salat von grünem und weißem Spargel  
mit Tatar vom Graved-Lachs

\*\*\*

Bärlauchsüppchen  
mit Croutons





\*\*\*

Hähnchenbrustfilet mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise  
dazu neue Kartoffeln

\*\*\*

Crème brûlée  
mit Rhabarber-Kompott und Erdbeereis

Preis pro Menü: 46,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 34,50 EUR

### Menü "Frühlingsglück"

Frühlings-Salat mit Radieschen  
gerösteter Sesam und Wachtel-Eier

\*\*\*

Spargelcremesüppchen mit Kresse

\*\*\*

Tafelspitz vom Rind an Safran-Meerrettich-Sauce  
mit jungem Gemüse und Schnittlauch-Kartoffeln

\*\*\*

Waldmeister-Panna-Cotta  
mit marinierten Erdbeeren

Preis pro Menü: 42,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 34,00 EUR

### Menü "Sommerbrise"

Mit frischen Kräutern mariniertes Räucherlachs  
auf Zitronen-Ingwer-Joghurt und Mango

\*\*\*

Kräuterrahmsüppchen  
mit sonnengetrockneter Tomate

\*\*\*



Kalbsfilet aus dem Aromasud  
mit Bohnengemüse, kleinen Kartoffeln und Distelöl

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Kirsch-Ragout

Preis pro Menü: 48,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 36,50 EUR

### Menü "Sommerwiese"

Gebratenes Zanderfilet und Mandeln  
mit Süßkartoffelpüree und Weißweinschaum

\*\*\*

Tomaten-Gazpacho  
mit Olivenöl

\*\*\*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust  
mit Kräuter-Couscous und Zucchini-Gemüse

\*\*\*

Joghurt-Minz-Creme  
mit Erdbeer-Salat

Preis pro Menü: 42,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 34,00 EUR

### Menü "Herbstspaziergang"

Geräucherter Wildschinken  
mit Feldsalat, gerösteten Sonnenblumenkernen und Preiselbeeren

\*\*\*

Kürbisrahmsüppchen  
mit seinem Öl und Kernen

\*\*\*



Hirschbraten in Wacholdersauce  
mit Wirsing-Gemüse und Wickel-Klöße

\*\*\*

Zwetschgengrütze  
mit Walnusseis und Apfel-Zimt-Sahne

Preis pro Menü: 42,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 34,00 EUR

### Menü "Herbstgold"

Kürbis-Creme  
mit Birnen-Walnuss-Salat und Rucola

\*\*\*

Wildessenz mit Steinpilzen

\*\*\*

Kalbsbraten in Waldpilzsauce  
mit Herbstgemüse und Mandel-Schupfnudeln

\*\*\*

Rotwein-Birne  
mit Moccaeis

Preis pro Menü: 42,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 32,50 EUR

### Menü "Winterzauber"

Kleine winterliche Salatvariation  
mit Rote Beete Mousse und Räucherlachs

\*\*\*

Rotkohl-Marsala-Süppchen  
mit gebratener Wachtelbrust

\*\*\*

Rücken vom Hirschkalb  
mit Petersilienwurzel, Knödel und Wildjus mit Kardamom



\*\*\*

Crème brûlée  
mit Winterliches Eis und Gewürzkirschen

Preis pro Menü: 44,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 36,50 EUR

### Menü "Wintertraum"

Apfel-Sellerie-Salat  
mit karamellisierten Walnüssen und geräucherter Entenbrust

\*\*\*

Schwarzwurzel-Schaumsüppchen  
mit Haselnussöl und Zandernocken

\*\*\*

Geschmorte Gänsekeule  
mit Preiselbeer-Rotkohl und Klöße

\*\*\*

Spekulatius-Tiramisu  
mit Orangensauce

Preis pro Menü: 44,00 EUR  
Preis pro Menü ohne Vorspeise: 36,50 EUR

### MENÜS – EXKLUSIV

Auf Wunsch - stellen wir Ihnen auch Gala-Menüs  
von 3 bis 8 Gängen zusammen.  
Wir beraten Sie gern.

---

Gern können Sie sich auch aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü  
individuell zusammenstellen.



Wir bitten Sie, dass Sie sich für Ihre Veranstaltung aus den Menüvorschlägen für ein einheitliches Menü entscheiden.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten, benötigen wir Ihre exakte Menüauswahl mit der dazugehörigen Personenzahl - bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

## \* Buffets \*

### "Frühlingsbuffet"

#### VORSPEISEN

Bunter Spargelsalat

Bärlauchcreme mit marinierten Shrimps

Frühlingsalat mit Mairübchen, Radieschen, Wachtelei und Kräutervinaigrette

Crêpes gefüllt mit Frühlingskräutern und Schwarzwälder-Schinken

Butter und frische Brotauswahl

#### SUPPE

Spargelcreme-Süppchen

#### HAUPTGÄNGE

Mit Rosmarin gebratenes Lachsfilet in Rieslingsauce

Frühlings Lamm unter der Kräuterkruste mit Burgundersauce

Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise

Spargelgemüse, Frühlingsgemüse und Minz-Karotten

Neue Kartoffel, gratinierte Kartoffeln und Kräuter-Reis



### SÜßES FINALE

Erdbeer-Tiramisu

Rhabarber-Grütze mit Vanille-Sahne

Mousse au Chocolat mit Erdbeer-Minz-Salat

- Preis pro Person 38,00 EUR -

### "Sommerbuffet"

#### VORSPEISEN

Verschiedene Salatvariationen mit Dressing

Tomate-Mozzarella mit sardischem Öl

Basilikumcreme mit sonnengetrockneter Tomate und Garnele

Angemachter Bulgur mit mediterranem Gemüse und Geflügel

Quiche mit Pfifferlingen und krossem Speck

Butter und frische Brotauswahl

#### SUPPE

Gekühltes Gurkensüppchen  
mit Dill-Joghurt

#### HAUPTGÄNGE

Gebratenes Zanderfilet in Estragonsauce

Maispouardenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce

Schweine-Medaillons mit Rotwein-Schalotten

Pfifferlinge, Sommergemüse und Rahmfenchel

Basilikum-Kartoffeln, Basmati-Reis und Kräuter-Gnocchi

### SÜßES FINALE



Kirsch-Ragout mit Mascarpone-Creme

Fruchtsalat

Himbeercreme mit Mango

- Preis pro Person 38,00 EUR -

## "Herbstbuffet"

### VORSPEISEN

Geräucherter Wildschinken mit Feldsalat und Preiselbeeren

Waldpilz-Terrine mit Birnen-Walnuss-Salat

Kürbiscreme mit sonnengetrockneter Tomate und Graved-Lachs

Angemachter Bulgur mit Geflügel

Pfifferlingstarte mit Ziegenfrischkäse und Lauch

Butter und frische Brotauswahl

### SUPPE

Kürbisrahmsüppchen  
mit gerösteten Kürbiskernen

### HAUPTGÄNGE

Gebackene Lachsforelle mit Wurzelgemüse

Geschmorte Hirschkeule mit Apfel-Calvados-Sauce

Kalbsrahmbraten mit Waldpilzsauce

Waldpilze, Herbstgemüse und Rahmwirsing

Kroketten, Serviettenknödel und Haselnuss-Spätzle

### SÜßES FINALE



Zwetschgen-Grütze mit Apfel-Zimt-Sahne

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Crème brûlée mit Birne

- Preis pro Person 38,00 EUR -

## "Winterbuffet"

### VORSPEISEN

Chicorée-Orangen-Salat mit Walnüssen

Räucherlachs auf Reibekuchen mit Rote Beete

Marinierte Rinderzunge mit Schwarzwurzel-Salat

Geräucherte Gänsebrust mit Apfel-Sellerie-Salat

Butter und frische Brotauswahl

### SUPPE

Wildbrühe mit Pfannkuchen-Streifen

### HAUPTGÄNGE

Rotbarsch in Sternanissauce

Winterlicher Rinderschmorbraten mit Maronensauce

Geschmorte Gänsekeule in Orangensauce

Preiselbeer-Rotkohl, Wintergemüse und Rahm-Schwarzwurzeln

Semmel-Knödel, gratinierte Kartoffeln und Wickel-Klöße

### SÜßES FINALE

Spekulatius-Tiramisu

Lebkuchencreme mit Gewürz-Kirschen





Nuss-Panna-Cotta mit Rotweinbirne

- Preis pro Person 38,00 EUR -

## "Mediterranes-Buffer"

### VORSPEISEN

Antipastivariation

Cocktail "Frutti di mare"

Tomate-Mozzarella mit sardischem Öl

Nudelsalat mit Pinienkernen

Bruschetta

Zucchini-Tomatensalat mit Schalotten und Knoblauchvinaigrette

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Limone und Kapern

Butter und frische Brotauswahl

### SUPPE

Tomaten-Rosmarin-Süppchen  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

### HAUPTGÄNGE

Mit Rosmarin gebratenes Lachs- und Zanderfilet

Hähnchenbrust aus dem Ofen mit Madeirasauce

Mediterrane Steaks mit einer Kartoffelhaube

Rigatoni in Gemüse-Sahne-Sauce

ZucchiniGemüse, Ratatouille, gebratene Pilze

Ofenkartoffeln, Pasta, Kräuter-Gnocchi

### SÜßES FINALE



Tiramisu mit Orange  
Rosmarin Creme brûlée mit Beeren  
Waldhonig-Creme mit Minze  
Panna Cotta mit Fruchtsauce

- Preis pro Person 38,00 EUR -

### Klassisches-Berg-Buffer

#### SUPPE

Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse  
oder  
Lauchcremesüppchen mit krossem Bacon

#### VORSPEISEN

Kartoffelsalat und Nudelsalat  
Schinken und Wurstvariation  
Gefüllte Eier  
Apfel-Sellerie-Salat mit marinierter Rinderzunge  
Tomate mit Mozzarella und Olivenöl  
Lachs-Crêpes-Röllchen mit Zitronencreme und Gemüse-Salat  
Butter und Brotauswahl

#### WARME SPEISEN

Schnitzelchen, Hackbällchen, Hähnchenschenkel  
Hirschroulade  
Zunge  
Steakpfanne (au four, Hawaii, Rostbrätl, Champignons, Tomate-Mozzarella)  
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat  
Kartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten, Klöße  
Bunte Gemüsepfanne, Rotkohl, Rahmchampignons



### SÜßES FINALE

Quarkkeulchen mit Apfelmus und Kirschragout

Obstsalat

Windbeutel- Dessert mit Quarkcreme und Beeren

Käsevariation mit frischem Obst

- Preis pro Person 38,00 EUR –

### KINDER – GERICHTE

Kinderschnitzel mit Pommes, Mayonnaise und Ketchup

Pasta mit Wurst, Tomatensoße und Käse

Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott

- Für die oben genannten Kindergerichte berechnen wir 8,50 EUR pro Person und Gericht -

### **KAFFEEPAUSEN FÜR IHRE TAGUNG**

#### Die Klassische

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke

Auswahl von feinem Gebäck und frischem Obst

- Für die oben genannten Kaffeepause berechnen wir Ihnen 10,00 EUR pro Person -

#### Die Vitale

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke

Müsli mit Milch und Honigjoghurt, sowie frisches Obst

- Für die oben genannten Kaffeepause berechnen wir Ihnen 12,00 EUR pro Person -



### Die Süße

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke  
Köstliche Kuchenauswahl, feines Gebäck

- Für die oben genannten Kaffeepause berechnen wir Ihnen 14,00 EUR pro Person -

### Die Bergpause

Kaffee und Teeauswahl sowie verschiedene Kaltgetränke  
2 verschieden belegte Brötchen

- Oben genannte Kaffeepause berechnen wir mit 14,00 EUR pro Person. -

### Die Exquisite

1 Glas Sekt, Kaffee und Teeauswahl  
Verschiedene Kaltgetränke, 3 Canapés  
Obstspieße und eine Auswahl köstlicher Pralinen und Petit Fours

- Oben genannte Kaffeepause berechnen wir mit 18,00 EUR pro Person. -

## BAGUETTES UND SANDWICHES

Clubsandwich mit Putenbrust, krossem Speck, Salat und Marinade  
Schinken-Sandwich mit Cornichons und Schalotten  
Baguette mit Räucherlachs und Paprika  
Baguette mit Thunfisch und Zwiebeln  
Baguette mit Mozzarella und Parmaschinken

- Preis je Baguette / Sandwich 8,90 EUR -

## KUCHEN



### Landkuchen

Mohn  
Kirsch  
Apfel  
Schokolade  
Bienenstich  
- weitere Kuchen auf Anfrage -

Preis je Kuchen 38,00 EUR

### Ganze Torten

Schwarzwälder Kirschtorte  
Sacher Torte  
Marzipan Torte  
Himbeer- Käsesahnetorte  
Nuss- Sahnetorte  
- weitere Torten auf Anfrage -

Preis je Torte 48,00 EUR

### Gelee Torten:

Wienerboden(weich) / Oder Mürbeteig (bitte angeben)  
Vanillecreme-Früchte – dünne Geleeschicht  
- Erdbeere - Himbeere - Pfirsich/Mandarine -gem. Früchte - Waldbeere

### Creme Torten:

Wienerboden – leichter Creme mit Joghurt oder Schokolade – Fruchtchutney –  
Schokolade - Knusperschicht  
- Pfirsich – Mango -Heidelbeere / Buttermilch - Himbeere weiße Schokolade  
- Sanddorn Orange -Limette - Erdbeere Joghurette  
- Kirsche – Hollunder -Cassis - Waldfrucht  
- Nougat - Schokolade - Schoko / Frucht  
- Eierlikör - Granatapfel - Minze / Frucht  
- Chili / Frucht - Götzinger Torte - Marzipan

Diese Sorten können sehr gerne kombiniert oder nach Ihren Vorstellungen für  
Anlass-Torten verwendet werden. Auch die Form ist variabel (Tropfen, Herz,  
Rechteckig, Eiche)



### **Sahne Törtchen (8cm)**

Je nach Saison, stehen Ihnen folgende Sorten zur Auswahl:

- Schoko Mascarpone-Mousse mit/oder ohne Fruchtkern
- Weißes Schokomousse mit Fruchtkern
- Mango Joghurtmousse
- Cassis Joghurt
- Schwarzwälder
- Eierlikör
- Erdbeersahne
- Joghurtmousse mit verschiedenen Früchten

### **Mini Törtchen für eine bunte Platte:**

- Windbeutel - Maccarons - Sahnerollen - Eclairs - Windbeutel mit Kirsch
- Frucht und Mürbeteig - Schokoteilchen und Sahne

### **Obst Törtchen (8-10 cm):**

Wahlweise als:

- Schiffchen
- Rundes Mürbeteig Törtchen
- Blätterteig Körbchen
- Rundes Sandmasse Törtchen
- Schnitte mit Vanillecreme oder Joghurtmousse

Bitte teilen Sie uns mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker oder Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten befinden, so dass wir Ihre Speisenauswahl mit Allergenen und Zusatzstoffen kennzeichnen können.

Um eine Umsetzung zu gewährleisten, benötigen wir Ihre Auswahl / Zusage bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge - samt Preise - sind immer abhängig von Jahreszeit und Verfügbarkeit der angebotenen Rohstoffe.

Seien Sie sicher, dass wir Ihren Anlass mit größter Sorgfalt planen und Sie mit viel Engagement zu Ihrer Zufriedenheit betreuen werden.

Gern können Sie auf unserer Homepage unter [www.ungerberg.de](http://www.ungerberg.de) oder [www.goetzinger-hoehe.de](http://www.goetzinger-hoehe.de) unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen nachlesen.



Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Eine schöne Veranstaltung mit kulinarischen Genüssen  
wünscht Ihnen  
das Team der Neustädter Berggasthöfe