



anCuisine
RESTAURANT



Unser
Buffetvorschlag 1
ab 50 Personen

Feldsalat und Kartoffeldressing mit Speck und Croutons

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsoße)

Mousse von Räucherlachs und Räucherforelle

Antipasti Variation mit Parmaschinken

Verschiedene Rohkost und Blattsalate an zweierlei Dressings

Lauwarme Quiche von Paprika und Spinat

Kürbiscremesuppe

Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl und Knödel

Involtinis von der Pute an Rahmspinat und Petersilien Kartoffeln

Lasagne von Wirsing und Edelfischen

Lauch - Zuchini Kartoffelgratin an Kräutersoße

Creme Caramel

Zimt Mousse mit frischen Früchten

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Preis pro Person ohne Suppe € 45,00
Preis pro Person mit Suppe € 49,00

artCuisine
R E S T A U R A N T

Unser
Buffetvorschlag 2
ab 50 Personen

Im Ganzen pochierter Lachs an Dill-Senfsoße

Melone mit Parmaschinken

Auswahl von Fleisch- und Fischterrinen

*Antipasti Variation (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignon,
Parmaschinken, Salami)*

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate an zweierlei Dressing

Maronencremesuppe

Gefüllte Poulardenbrust mit Rotweinsauce und Kartoffelgratin

*Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffer-Sahnesauce und
Apfelzimtrotkohl*

Zandermedaillons an leichter Kräutersauce und Reis

Mousse au Chocolat (Hell und Dunkel)

Panna Cotta mit Pflaumenröster

Mohn-Bayrischcreme mit Roter Grütze

Preis pro Person ohne Suppe € 42,50
Preis pro Person mit Suppe € 46,00

anCuisine RESTAURANT

Menü I

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernöl

Gebratene Entenbrust auf Zucchini-Rahmgemüse, hausgemachte Spätzle und Cassis-Jus

Zweierlei Mousse au Chocolat

Preis pro Person € 29,50

Menü II

Feldsalat mit Speck und Kracherle

Knusprig gebratene Gänsebrust an Speck-Rahmwirsing und Kartoffelknödel

Creme Brûlée von der Bourbon Vanille

Preis pro Person € 31,80



anCuisine
R E S T A U R A N T

Menü III

Orangen- Karottencremesuppe

*Medaillons vom Schweinefilet, an Kartoffeltürmchen ,
tourniertes Gemüse
und Steinpilzsoße*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zimteis

Preis pro Person € 28,80

Menü IV

Rinderkraftbrühe mit Julienne Gemüse und Flädle

*Duo von Edelfischen an leichter Pestosoße auf
Kartoffelsauerkrautpüree*

*Crepes Suzettes an Karamell- Soße und
Vanille- Zimteis*

Preis pro Person € 33,90



anCuisine

R E S T A U R A N T

Buchen Sie unsere Getränkepauschale dazu...

*Cola
Fanta
Zitronenlimonade
Apfelsaft
Orangensaft
Mineralwasser
Weißwein
Rotwein
Bier (Pils/Hefeweizen)
Kaffee*

Preis pro Person € 18,50

Gerne können Sie die Menüs untereinander kombinieren, sprechen Sie uns an, wir würden Ihnen dann ein neues Angebot mit Ihren Wünschen zukommen lassen.

