

CATERING



Für Freude am Leben und beim Feiern steht in erster Linie gutes „Essen und Trinken“. Und das wollen wir Ihnen in unseren Blockhäusern und dem edlen Café im Schlosshof („Madonnensaal“) bieten. Aus organisatorischen Gründen benötigen wir bereits im Vorfeld Ihren Essenswunsch, wenn möglich. Bestenfalls bereits vor dem Start des Marktes am 24. November 2023.

Da es vor Ort keine Küche gibt, handelt es sich um ein reines „Catering“. Deswegen müssen sich die Gäste auf eine Hauptspeise einigen. Extrawünsche von Vegetariern und Veganern nehmen wir selbstverständlich an.

Es handelt sich hierbei lediglich um Cateringvorschläge. Auch bei Sonderwünschen beraten wir Sie natürlich gerne.

Französisch International

*Menü I**

Vorspeise

*Möhren-Orangensuppe
mit Ingwer*

** * * **

Hauptspeise

*Gebratene Pouardenbrust
mit Quitten und Kardamom,
dazu Süßkartoffelgnocchi und buntes Gemüse*

*oder**

*Spinatnocken an Salzeibutter
mit Parmesan und Kirschtomaten*

** * * **

Dessert

*Glühweinmousse
auf Zimtbirne*

Preis pro Person 53,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

**Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.*



Französisch International

Menü II

Vorspeise

*Süßkartoffelsuppe
mit Apfel und Kardamom*

* * * *

Hauptspeise

*Fischvariation von Lachs, Tilapias und Garnele
im Wakameeblatt an Safransauce
auf Duftreis und Gemüsejulienne*

*oder**

*Hausgemachte Falafel
mit unserem Auberginendip,
dazu Tomaten- Gemüse ragout*

* * * *

Dessert

*Kandierte Ananas
an Mandelcreme mit Kokoskrokant*

Preis pro Person 59,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

*Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.

Französisch International

Menü III

Vorspeise

*Rotkohlsalat
mit gerösteten Cashewnüssen und Feta*

** * * **

Hauptspeise

*Rôti de boeuf braisé
Geschmorte Rinderschulter an Rotwein-Zimtsauce,
dazu Kartoffel-Maronenpüree und glacierte Karotten*

*oder**

*Gebratene Waldpilze
mit Gemüsejulienne im Crepeteig
auf Mangold*

** * * **

Dessert

*Mokkamousse
auf Amarettini*

Preis pro Person 68,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

**Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.*

Italienisch Mediterran

*Menü I**

Vorspeise

Kürbiscremesuppe

*oder**

Antipasto misto vegetariano

*Caprese, Grillgemüse, Bruschetta pomodoro,
Caponata – sizilianisches Schmorgemüse –, Grana Padano*

** * * **

Hauptspeise

Caserecce cervo

frische, hausgemachte Pasta, Hirschragú

*oder**

Involtini di maccheroni

*frische, hausgemachte Pasta, mit Aubergine umwickelt,
Tomatensauce, Ricotta, Basilikum, Mozzarella*

** * * **

Dessert

*Panna cotta
mit Zimt im Glas*

Preis pro Person 56,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

**Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.*

Italienisch Mediterran

*Menü II**

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Speck

*oder**

Antipasto misto siciliano

Arancinetti, Caprese, Prosciutto Crudo/Melone, Grillgemüse

** * * **

Hauptspeise

Ossobuco

*geschmorte Kalbsbeinscheiben, würzige Sauce,
Rosmarinkartoffeln*

*oder**

Branzino Messinese

Wolfsbarschfilets, pikante Tomatensauce, Kapern, Oliven

*oder**

Pennette porcini

*frische, hausgemachte Pasta, Steinpilze, Kirschtomaten,
Parmesan, Rucola, Weißweinsauce*

** * * **

Dessert

Glühwein-Tiramisu im Glas

Preis pro Person 63,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

**Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.*

Italienisch Mediterran

Menü III*

Vorspeise

Couscous di verdure
pikanter Couscous-Salat mit Gemüse und Feta

*oder**

Antipasto misto di Natale
Carpaccio vom Rind, Vitello Tonnato, Bruschetta pomodoro,
Arancinetti, Caprese, Grillgemüse

* * * *

Hauptspeise

Saltimbocca
Kalbsschnitzelchen, Prosciutto Crudo, Salbei,
Rosmarinkartoffeln

*oder**

Involtini di pesce spada
Schwertfischröllchen, gefüllt mit Kapern, Oliven,
Semmelbrösel, in Tomatensauce

*oder**

Casarecce pistacchio
frische, hausgemachte Pasta, Pistazien, Zwiebel,
Gorgonzola, Sahnesauce

* * * *

Dessert

Cassata Siciliana
traditionelles sizilianisches Festtagsdessert

Preis pro Person 70,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

*Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.

Bayerisch Original

*Menü I**

Vorspeise

*Kürbiscremesuppe
mit steirischem Kernöl*

* * * *

Hauptspeise

*Schweinebraten vom Hals in Dunkelbiersauce
mit Sauerkraut und Kartoffelknödel*

*oder**

*Kärntner Steinpilznudeln
mit Kirschtomaten in Trüffelrahm*

* * * *

Dessert

*Südtiroler Apfelstrudel
dazu Beerenragout oder Vanillesauce*

Preis pro Person 44,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

*Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.

Bayerisch Original

*Menü II**

Vorspeise

*Getrübte Kartoffelcremesuppe
mit Croutons*

* * * *

Hauptspeise

*Rinderschmorbraten
mit Apfelblaukraut und Semmelknödel*

*oder**

*Kärntner Steinpilznudeln
mit Kirschtomaten in Trüffelrahm*

* * * *

Dessert

*Lebkuchenmousse
mit Schokoladenchip*

Preis pro Person 53,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

*Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.

Bayerisch Original

*Menü III**

Vorspeise

*Gemischte Jausen-Platte aus:
Schinken, Leberkäse, Pfefferbeißer, Emmentaler,
Obazda uvm.*

** * * **

Hauptspeise

*Geschmorte Entenkeulen
in Orangensauce, Rahmwirsing
und Kartoffelgratin*

*oder**

*Kärntner Steinpilznudeln
mit Kirschtomaten in Trüffelrahm*

** * * **

Dessert

*Vanillemousse
mit Spekulatius und Mandarinen*

Preis pro Person 67,00 Euro

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

*Bitte entscheiden Sie sich gemeinsam als Gruppe für jeweils eine Menüvariante. Die vegetarischen Gerichte können allerdings auch alternativ pro Person dazu gebucht werden.