

Menü-Vorschläge - 2019

Information zur Reservierung:

Unsere Menü-Vorschläge sind unverbindlich, gerne könne sie diese auch nach Ihren Wünschen zusammenstellen, wir berechnen dann den Preis für Sie neu. Die Menü-Wünsche müssen **spätestens 8 Tage vor der Veranstaltung** bekannt gegeben werden. Die genaue **Personenzahl bis spätestens 24 Stunden** vor der Veranstaltung. Für Weißbrot und Quellwasser berechnen wir € 1,20 pro Person. Unsere Preise sind inklusive MwSt.

Menü 1

Broccoli Cremesuppe
Schweinebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel
Ananas mit Erdbeereis

€ 17,50 pro Person

Menü 2

Flädlesuppe
Hacksteak an Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle
Schokopudding mit Sahne

€ 17,00 pro Person

Menü 3

Vegetarisches Menü:
Bouillon mit Flädle
Gefüllte Zucchini mit Ratatouille und Käse überbacken dazu Butterreis
Apfelstrudel mit Eis

€ 18,80 pro Person

Menü 4

Gemischter Salatteller „Reichenau“ mit Kräuterdressing
Schweinenackensteak an Pfeffersauce, Kroketten und Mandelbroccoli
Ananas mit Erdbeereis

€ 18,70 pro Person

Menü 5

Bouillon mit Brätknödel
Medaillons von der Pute an Champignonrahm dazu hausgemachte Spätzle
Eis Parfait auf Fruchtspiegel

€ 19,80 pro Person

Menü 6

Bouillon mit Backerbsen und Gemüsesteifen
Hechtfilet „Wiener Art“ mit Sauce Remoulade und Salzkartoffeln
Joghurt mit frischen Früchten

€ 18,70 pro Person

Menü 7

Cremesuppe
Cordon Bleu von der Pute mit Pommes frites
Frischer Fruchtsalat mit Eis

€ 21,90 pro Person

Menü 8

Verschiedene Blattsalate an Kräuterdressing
Gegrillte Poulardenbrust auf Blattspinat, Butterreis und Karottengemüse
Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 18,80 pro Person

Menü 9

Broccoli Cremesuppe mit Sahnehaube
Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahm dazu Butterspätzle
Apfelstrudel mit Eis
€ 23,00 pro Person

Menü 10

Gemischter Salatteller „Reichenau“ an Kräuterdressing „Bodensee Fischteller“ (Filets von
Felchen, Zander Saibling)
an Riesling Sauce dazu Blattspinat und Salzkartoffeln
Variation vom Eis Parfait mit frischen Früchten

€ 23,50 pro Person

Menü 11

Verschiedene Blattsalate an Kräuterdressing
Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Broccoli Gemüse und Kartoffelpüree
Dessertvariation (Mousse, Eis und frische Früchte)

€ 23,00 pro Person

Gourmetmenü 1

Amuse-Gueule

(Gruß aus der Küche)

Blattsalatvariation mit Limettendressing und gegrillten Scampispißchen
Kraftbrühe mit Käseschöberl
Zitronensorbet

Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein an Sauce Bénaise, Kräuterbutter und
Morchelsauce,
serviert mit frischem Marktgemüse und Herzogin-Kartoffeln

Desservariation nach „Art des Hauses“

(Eis – Mousse – Früchte)

Preis auf Anfrage

Gourmetmenü 2

Hausgemachte Tortellini auf Tomatenragout mit Ingwer
Geräucherten Bodenseefischen an Sahnekren, serviert mit Weißbrot und Butter
Pfefferlingcremesuppe mit Lachsstreifen und frischen Kräutern
Rotbarschfilet auf Ratatouille mit Jasminreis und Erbsen
Champagnersorbet mit Zitrone

Allgäuer Rindermedaillons vom Grill an Sauce Bernaise und glacierten Steinpilzen,
dazu servieren wir Rösti Wedges, Zuckererbsenschoten, Blumenkohl polnisch und
Vinchykarotten

Fruchtgarten vom Bodensee mit Bourbon-Vanilleeis,
Brombeermousse und Brandteigschwäne mit Amarettosahne

Preis auf Anfrage