

Bankettmenüs für Weihnachten 2017

Menu 1

Duett von einer Rüebli- Orangensuppe mit Mandel
und einem Nüsslisalat mit Speck und Ei

Sautiertes Schweinsfilet an „Rorschacherbergler“ Apfelrahmsauce
serviert mit Butterspätzli und Bohnenbündeli

Hausgemachtes Lebkuchenmousse
mit Rotweinzwetschgen und Schlagrahm

CHF 59.00

Menu 2

Pilzcrèmesuppe mit frischen Kräutern

Bunter Blattsalatstrauß mit würzigem
Braumeister-Rohschinken und Thymiancroûtons

Roastbeef aus dem Ofen mit Sauce „Bernaise“
dazu Röstikroketten und Broccoli mit Mandeln

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Aprikosenkompott und Joghurtglacé

CHF 74.00

Menu 3

Rosa gebratene Entenbrust
auf frischem Nüsslisalat mit Himbeerdressing

Erfrischendes Zitronensorbet mit Vodka

Kalbssteak vom Grill mit Kürbis- Baumnusskruste
serviert mit Country Cuts und buntem Marktgemüse

Hausgemachtes Grand Manierparfait
mit Beerenkompott und Schlagrahm

CHF 84.-

Diese Menus sind nur auf Vorbestellung für Gruppen
ab 10 Personen (Einheitsmenu) und bis Ende Februar 2018 erhältlich.

