



## Gasthof Krone

### ADVENT UND WEIHNACHTEN 2016 BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG (ab 8 - 30 Personen)

#### MENÜ I

Amuse bouche

\*\*\*

Rilette von der Gans an Rotkohlsalat, gebackene Kartoffelnocken und Preiselbeeren

\*\*\*

Gebratene Zandertranche mit Hokkaidokürbis, Rosenkohl und Speck

\*\*\*

Sorbet im Glas

\*\*\*

Hirschrücken mit Petersilienwurzelpüree, Walnuss, Birne und Serviettenknödel

\*\*\*

Auswahl französischer Rohmilchkäse

\*\*\*

Gewürz-Schokoladenkuchen mit Zimtespuma, Bratapfel-Wantan und Mandarinsorbet

\*\*\*

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 79,00 - 5-Gang-Menü € 71,00 (ohne Käse)

4-Gang-Menü € 69,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 59,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

#### MENÜ II

Amuse bouche

\*\*\*

Graved Lachs mit Feldsalatsprösslingen, Sellerie, Kumquats, Kardamon und Merrettich

\*\*\*

Feine Kartoffelsuppe mit Speck, Trüffel und Pflaume

\*\*\*

Sorbet im Glas

\*\*\*

Barbarie-Entenbrust an Apfel-Rotkohl mit glacierten Maronen, Pastinakenpüree und Kartoffelbeignet

\*\*\*

Auswahl französischer Rohmilchkäse

\*\*\*

Spekulatiusparfait mit Ananasragout, Vanille-Panna cotta und Mango-Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Feine Pâtisserie

6-Gang-Menü € 79,00 - 5-Gang-Menü € 71,00 (ohne Käse)

4-Gang-Menü € 69,00 (ohne Sorbet und Käse) - 3-Gang-Menü € 59,00 (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)

