



Gasthof Krone

ADVENT/ WEIHNACHTEN UND NEUJAHR 2018/ 2019 BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG (ab 30 Personen)

ZUM APERITIF

Jahreszeitliches Fingerfood (z.B. 3-4 Stk. pro Person)
pro Stk. € 3,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ I

Ackersalat an Kartoffeldressing mit Speck-Croûtons und Kürbismousse

Selleriesuppe mit Granatapfel und Sot-l'y-laisse

Gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel, Pastinakenpüree und glacierte Maronen

Spekulatiusmousse mit marinierter Banane, Schokoladenbrownie, Limette und Kakaosorbet

€ 51,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ II

Gebeizter Lachs mit Meerrettichmousse, Bete und Apfel

Kürbiscremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel, Croûtons und Kürbiskernöl

Am Stück gebratener Rinderrücken mit winterlicher Gemüsewiese, Kartoffelpüree und Schmorsauce

Feines von Mango, Ananas und Kokos

€ 56,00 (Service inklusive/ Bankett)

MENÜ III

Galantine vom Perlhuhn mit eingelegtem Kürbis, Räucherpaprika-Mayonnaise, Feldsalatbouquet und Kürbiskernöleis

Seeteufel-Medaillon an Belugalinsen mit Selleriepüree und Schalottensauce

Sorbet im Glas

Hirschkalbsrücken mit Petersilienwurzelgemüse, Karottenpüree, Spätzle und Café de Paris-Sauce

Bratpfelarteleite mit weißem Schokoladenschäum, Zwetschgenragout und Vanilleeis

€ 60,00 (Service inklusive/ Bankett)

