



Büffet 1

<u>Vorspeisen</u>

Entenpastete, Cumberlandsauce

Salat von eingekochtem Kürbis, Ingwer, Wildschinken

Marinierte Rotbarbenfilets, Oliven, getrocknete Tomaten, Rauke

Burrata, Ochsenherztomaten

Warme Gerichte vom Büffet

Wildschweinbraten, Pfeffersauce
Geschmorte Rehkeule, Preiselbeersauce
Verschiedene Gemüse im Tempurateig, pikante Tomatencoulis

Als Beilage reichen wir

Rosenkohl, Rotkohl, gefüllte Birne Kleine Semmelklößchen, Spätzle, Kartoffeln

Dessert

Bratapfel mit Rumsauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Madarinenmousse





Büffet 2

Vorspeisen in kleinen Gefäßen vom Büffet

Gefüllte Lachsröllchen, Frankfurter Sauce Steinhuder Rauchaal, Meerrettichmousse Wachtel, Rosenkohlpüree, Sternanisreduktion Würziger Ziegenfrischkäse, Pfeffer, Hippe

Warme Gerichte

Kürbissuppe mit karamellisierten Kernen

*

Geschmortes von der Ente, Orangenjus, Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße

Zanderfilet im Speckmantel, Rahmsauerkraut, geschmorte Schalotten, Risolée-Kartoffeln

Kartoffelnocken in Sahne mit Kräutern

Zum Abschluss

Winterliche Desserts aus der Pâtisserie € 58,00





Menü 1

Rahmsuppe von Maronen, Aceto Balsamico

Geschmorte Ente, Moosbeerensauce, Steirisches Kürbisöl, süß-saures Kürbisgemüse, Kartoffelpralinen

Herbstliches Kürbisparfait, Pflaumenkompott

€ 44,00

Menü 2

Im Rauchlachsmantel gegartes Seeteufelfilet, warmes Linsenbonbon, getrüffelter Lauchsalat

Rosa gebratenes Rehfilet, Steinpilzsauce, Preiselbeer-Birne, Gemüse des Marktes, hausgemachte Spätzle

Warmer Apfelauflauf, Zimtlikör und Sauerrahmeis

€ 59,00





Menü 3

Carpaccio vom Rinderfilet,
Pinienkerne, Pesto, gebratene Pilze

Apfel-Sellerie-Suppe, Croûtons

Sauerbraten von der Wildschweinkeule, gefüllter Apfel, Maronensauce Wirsing, Rosenkohl Kartoffelstampf

Stollenparfait, Zimtpflaumen

€ 55,00 ohne Vorspeise € 44,00





Menü 4

Geräucherte Gänsebrust, Pflaumensauce, winterlicher Blattsalat, Nussdressing

Steckrübencrèmesuppe, Rauchaal

Geschmorte Barbarie Ente mit Orangensauce Rotkohl, Kürbiskompott, Semmelknödel

Pochierte Rotweinbirne gefüllt mit Mohnmousse, Vanille-Zimtsauce

€ 54,00

ohne Vorspeise € 44,00





Menü 5

Gebratene Zanderschnitte,
winterliche Blattsalate, Meerrettichvinaigrete,
Limonenbrioche

Consommé, Trüffelklößchen, Madeira

Geschmorte Gänsekeule

Beifußjus,

gefüllter Apfel,

Rot- und Rosenkohl,

hausgemachte Kartoffelklöße

Lebkuchenparfait, Rumfrüchte, Vanille-Sabayon

€ 53,00

ohne Vorspeise € 43,00





Menü 6

Dreierlei von der Gänsebratleber
(Parfait, Mousse und gebraten),
würziger Apfelkompott,
Feldsalat in Walnussdressing

Kürbis-Honigrahmsuppe, karamellisierte Kerne

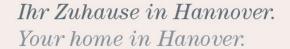
Brust und Keule von der Gans

Apfel-Feigensauce, karamellisierte Maronen,
gefüllte Preiselbeerbirne, Rot- und Rosenkohl,
Kartoffelklöße

Hausgemachtes Kürbiskernparfait
Zimteis mit gebackener Feige, Mandarinensauce

€ 64,00 ohne Vorspeise € 54,00







Angebot gültig von November-Dezember eines jeden Jahres.

Mindestpersonenanzahl Menüs: 10 Personen Mindestpersonenanzahl Buffets: 30 Personen

Anfragen und Reservierung unter:

Telefon: 0511 / 30 44 814 oder per Email: bankett@kastens-luisenhof.de