

WINTERMENUES "DEUTSCHER KAISER" 2014/15

Wir möchten Ihnen hier Beispiele über unser Angebot an die Hand geben, wenn Sie im Deutschen Kaiser Ihre Firmen- oder Familienfeier planen möchten.

Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, aber beachten Sie bitte, dass Sie sich bei Gruppen **über 20 Personen** auf ein einheitliches Menü festlegen sollten. Kleinere Gruppen können natürlich auch „a la carte“ in unserem Restaurant speisen. Jedoch sollte es sich beim „a la carte“ nicht um mehr als 10-12 Personen handeln, da ein gleichzeitiges Fertigmachen der Gerichte sonst nicht zu gewährleisten ist.

APERITIVE ZUR AUSWAHL

Chardonnay Sekt brut
Weingut Seeger, Baden 0,75 l Euro 25,50

Prosecco di Treviso DOC
„Macchiato“ Vino Frizzante 0,75 l Euro 19,50

Orangensaft (Euro 7,50/Liter) und San Pellergrino
Mineralwasser (Euro 5,50/0,75 l)

Gin-Melonen-Minz-Bowle pro Portion Euro 4,00

Apfelglühwein mit Honig pro Portion Euro 3,00



FINGERFOOD ZUM APERITIF

Grissini mit rohem Schinken, Crostini mit Creme von Frischkäse und getrockneten Tomaten, Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip und Blätterteigschiffchen mit Lachscreme

Jeweils drei Teile pro Gast zu je Euro 1,70

VIER-GANG-MENUE 1

Feldsalat mit Kartoffeldressing
und gegrilltem Speck

Badische Festtagssuppe mit Markklößchen,
Flädle und Gemüsejulienne

Schweinefilet auf Cognacrahm
mit Schupfnudeln und Buttermöhren

Mousse au Chocolat auf Beerenragout

Pro Person Euro 35,50
(ohne Suppe Euro 30,50)



VIER-GANG-MENUE 2

Winterliche Blattsalate mit Tomaten-
Bruschetta und gehobeltem Parmesan

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Saaten

Saltimbocca vom Kalb mit Salbeibutter,
Tagliatelle und Buttermöhren

Schokoladenfudge mit Vanilleeis

Pro Person Euro 38,50
(ohne Suppe Euro 33,50)



VIER-GANG-MENUE 3

Feldsalat mit Himbeerdressing und gegrillter Entenbrust

Steinpilz-Risotto

Roastbeef am Stück gegart mit Sauce Bernaise,
grünen Speckbohnen und Röstkartoffeln

Zweierlei Mousse au Chocolat mit Waldbeerenragout

Pro Person Euro 44,50
(ohne Risotto Euro 37,50)



VIER-GANG-AUSWAHLMENUE (BIS MAXIMAL 25 PERSONEN)

Wintersalat mit Balsamicodressing und Tomatenbruschetta

Karotten-Ingwer-Suppe mit Chesterstange

Zanderfilet auf Tomaten-Oliven-Ragout mit Tagliatelle

oder

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Röstkartoffeln und Ofengemüse

oder

Tagliatelle mit Tomatenpesto und gratiniertem Ziegenkäse

Mousse au Chocolat mit Beerenragout

Pro Person Euro 34,50
als 3-Gang -ohne Suppe- Euro 30,50



KALT-WARMES-BUFFET NR.1" (AB 30 PERSONEN)

Kalte Speisen

Toskanischer Bauernsalat mit Feta
Tomate-Mozzarella-Basilikum
Cous-Cous-Salat mit Chorizo
Karotten-Sellerie-Salat
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing,
Croutons und Saaten

Warme Speisen

Spanferkelkeule mit Dunkelbiersauce
Steinbeißer-Filet auf Rahmspinat
Kräuterrisotto
Mallorcinische Kartoffeln
Gemüseplatte

Dessert

Pannacotta mit Mangomark im Glas
Rote Grütze mit Mandelkuchen mit Vanillesauce

Pro Person Euro 30,50



KALT-WARMES-BUFFET NR. 2" (AB 30 PERSONEN)

Kalte Speisen

Gegrillte Gemüse mit Balsamicovinaigrette
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Croutons und Saaten
Tomate-Mozarella-Basilikum
Linsensalat mit gegrillten Garnelen
Glasnudelsalat mit gebratener Entenbrust

Warme Speisen

Perlhuhnbrust mit Thymianjus
Doraden-Filet auf Tomaten-Oliven-Ragout
Steinpilzrisotto
Tagliatelle
Kartoffelgratin
Gemüseplatte

Dessert

Tiramisu
Mousse au Chocolat mit Mangomark
Vanille-Quark-Creme mit marinierten Beeren
Obstsalat

pro Person Euro 43,50



MITTERNACHTSIMBISS

Currywurst und/oder Käseplatte mit Früchten und Nüssen

Pro Portion Euro 5,50

WINTERMENUES "DEUTSCHER KAISER" 2014/15

WEINE ZUR AUSWAHL

Riesling trocken QbA vom Weingut Immich-Anker, Mosel	Euro 19,50
Grauer Burgunder trocken Kabinett vom Weingut Borell-Diehl, Pfalz	Euro 20,50
Ursprung Rotwein Cuvee trocken QbA vom Weingut Markus Schneider, Pfalz	Euro 24,50
Blason de San Juan Ribera del Duero vom Weingut Fournier, Spanien	Euro 19,50
San Pellegrino 0,7 l	Euro 5,50

ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT FUER GETRAENKE (AB 20 PERSONEN)

-von 18 - 01 Uhr oder sieben Stunden-

Aperitif

Prosecco di Treviso DOC
„Macchiato“ Vino Frizzante

Tischweine

Riesling QbA trocken
vom Weingut Immich-Anker, Mosel

Blason de San Juan Ribera del Duero
vom Weingut Fournier, Spanien

Biere

Beck's Bier und Schneider Hefeweizen vom Fass,
Kristallweizen und alkoholfreies Bier)

Alle alkoholfreien Getränke

Spirituosen

Schladerer Obstler, Ramazotti pro Person Euro 36,50

