

LIEBE GÄSTE !

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen lediglich
Die jährlich wiederkehrenden Saisonspezialitäten,
wie Spargel, Karpfen und Pfifferlinge,
sind hier nicht aufgeführt.

Natürlich können Sie auch ein Menü aus den
Vorschlägen selbst zusammenstellen.

Für Ideen, die Sie nicht in unseren Menüvorschlägen finden,
stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

**Um Ihre Veranstaltung zu planen und das Menü festzulegen,
bitten wir Sie, mit uns einen Besprechungstermin zu vereinbaren!**

DANKE.

IHR PETZENGARTEN – TEAM

Menü I

Fränkische Hochzeitssuppe

4,50 €

*

Zweierlei Gebratenes (Rind & Schwein) mit
Gemüwestreifen, dazu Kloß und Salat

13,20 €

*

Vanille Eis mit heißen Himbeeren

5,00€

Gesamtpreis: 22,70 €

Menü II

Grießklößchensuppe

3,00 €

*

Rinderspickbraten in Burgundersauce mit
Pilzen, dazu Semmelkloß und Salat

14,90 €

*

Bunte Eisschale mit frischen Früchten, Sahne und Mandeln

5,60 €

Gesamtpreis: 23,50 €

Menü III

2 Garnelenspieße vom Grill mit
Kräuter-Knoblauchdip, dazu Baguette
6,50 €

*

Minestrone
4,00 €

*

Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Zitronenbittersauce, dazu
Salzkartoffeln und Gemüse
15,90 €

*

Panna cotta mit frischen Früchten und Sahne
6,00 €

Gesamtpreis: 32,40 €

Menü IV

Melone mit rohem Schinken garniert, dazu Baguette
6,20 €

*

Brokkolicremesuppe mit Räucherlachsstreifen und Sahnehäubchen
5,20 €

*

Schweinelenochen rosa gebraten an Mandelrahmsauce mit gebackener Ananas, dazu Reis,
Kroketten und Salat
15,20 €

*

Bayrisch Creme mit Orangen und Sahne
6,00 €

Gesamtpreis: 32,60 €

Menü V

Tomate-Mozzarella, garniert mit Baguette

6,20 €

*

Gemüsebrühe mit Brokkoliklößchen

3,00 €

*

Truthahnsteak in Spinat-Gorgonzola-Sauce, dazu
Nudeln und Salat

14,80 €

*

Ein Palatschinken mit Vanilleeis,
Sauerkirschen und Sahne

5,00 €

Gesamtpreis: 29,00 €

Menü VI

Gebratene Zucchini- und Gorgonzolawürfelchen an
Balsamicodressing, dazu Baguette

7,20 €

*

Tomatenrahmsuppe mit Gin, Sahnehäubchen und Croutons

4,90€

*

Land & Meerteller (Schweinelendchen und Garnelenspieß) in Kräuter-Knoblauchsauce mit
Gemüsereis und Salat

21,90 €

*

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten und Sahne

5,40 €

Gesamtpreis: 39,40 €

Menü VII

Feldsalat mit gebratenen Birnenstücken und
gehackten Walnüssen, dazu Baguette

7,20 €

*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Käsetoast

6,90 €

*

Rehschäufelrle in Wacholderrotweinsauce mit Pilzen, dazu
hausgemachte Spätzle, Blaukraut und gefüllte Birne

23,80 €

*

2 Nürnberger Apfelküchle mit Vanilleeis und Preiselbeeren

5,40 €

Gesamtpreis: 43,30 €

Menü VIII Vegetarisch

Verschiedene Blattsalate in Honigdressing mit
Sonnenblumenkerne und Käsecroutons, dazu Baguette

5,20 €

*

Minestrone

3,80 €

*

Gebratenes Gemüse „Italienische Art“ mit Kartoffeln

10,90 €

*

Bunte Eisschale mit frischen Früchten, Vanille Eis,
Sahne und Mandeln

5,40 €

Gesamtpreis: 25,30 €

Preisänderungen vorbehalten!