



Menü- und Buffetanregungen 2010

Wir möchten Ihnen hier Beispiele über unser Angebot an die Hand geben, wenn Sie im Auerstein 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. Alternativ bieten wir Ihnen deshalb auch gerne ein **Auswahlmenü** (siehe Menüvorschlag) an. Hier haben Ihre Gäste die Möglichkeit an dem Abend vor Ort aus dem dargebotenen Angebot auszuwählen. Das Auswahlmenü bietet sich demnach besonders gut für Firmenfeiern an.

Gerne können kleinere Gruppen 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 Fertigstellen der Gerichte sonst nicht zu gewährleisten ist.

Aperitive zur Auswahl

Prosecco di Valdobbiadene DOC „Le Colture“ Vino Frizzante	0,75 l	Euro	20,50
Riesling Sekt brut Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Oestrich	0,75 l	Euro	25,50

Fingerfood zum Aperitif

Mini-Blätterteig-Pastetchen gefüllt mit Tomaten-Ragout, Erbsenpüree und Ricotta-Pilz-Mousse	pro Person	Euro	6,00
---	------------	------	------



Drei-Gang-Auswahlmenü

Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Schafskäse und Balsamico-Reduktion

oder

Bresaula-Carpaccio mit Zitrone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan

•••

Gebrautes Butterfisch-Filet auf Spinat-Gnocchis-Ragout und Beurre Blanc

oder

Saltimbocca von der Putenbrust mit Zuckerschoten und tomatisierten Fettuchine

•••

Weisse und braune Mousse au Chocolat mit Trauben-Ragout

Pro Person Euro 28,50

Menü 1

Antipasti auf Platten (*mediterraner Pulpo-Salat im Salatblatt, versch. Bruschetta mit Tomate, Zucchini und Parmaschinken, Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Coppa-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, gegrilltes Gemüse*)

•••

Seeteufelbäckchen an tomatisierten Fettucine

•••

Zart gegrillte Rinderfilet-Medaillon auf grünem Spargel mit Sauce Bernaise und Risoleekartoffeln

•••

Dessertvariation

Pro Person Euro 44,00

Menü 2

Italienische Büffelmozzarella mit Parmaschinken,
frischen Tomaten, Olivenöl und Fleur du Sel

•••

Kalbsfilet mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Portwein-Jus und Kartoffel-Sellerie-Pürre

oder

Schottisches Wildlachs-Filet unter der Kräuterhaube
in Limonen-Weisswein-Sauce mit Butternudeln und jungen Karotten

•••

Mousse au Chocolat im Baumkuchenmantel mit Pfirsichragout

Pro Person Euro 34,50

Menü 3

Geräucherter Schwertfisch auf grünem Spargel
mit Koriander-Zitronensalsa

•••

Thai-Curry-Kokos-Chili-Süppchen mit Croutons

•••

In Aromaten gebratener Lammrücken
im Kräutermantel auf Steinpilz-Risotto und jungen Karotten

•••

Joghurtmousse mit Orangen-Ragout

Pro Person Euro 42,50



Menü 4

Geräucherte Entenbrust mit lauwarmem Linsensalat
auf Salatbett an Himbeervinaigrette

•••

Feines Kartoffel-Lauch-Süppchen mit gebratenen
Blutwurststreifen und Petersiliencroutons

•••

Zanderfilet im Strudelteig auf Kartoffel-Meerrettichpüree
an Rosenkohlblättern und Safranschaum

•••

Weisse und braune Mousse au Chocolat mit Beerensauce

Pro Person Euro 41,00

Menü 5

Antipasti auf Platten (Büffelmozzarella mit Orangenscheiben, Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, gegrilltes Gemüse mit gratinierten Ziegenkäse-Talern, gegrillter marinierter grüner Spargel mit Tomatenvinaigrette, kurz gebratenes Thunfischfilet im Kräutermantel mit Mango-Chutney, gebratene Wachtelbrust und Artischocken mit Paprika-Vinaigrette)

•••

Klare Tomaten-Consommée mit Basilikum-Nocken

•••

Frischer badischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, kleinem Pfannkuchen und
Sauce Hollandaise dazu wahlweise Rinderfilet oder Zander-Filet

•••

Dessertvariation

Pro Person Euro 52,50
(als 3-Gang ohne Suppe pro Person Euro 47,50)



Buffet 1

Antipasti

Carpaccio vom Rinderfilet mit Büffel-Mozzarella und Orangen-Scheiben
Vitello Tonnato vom Kalb
Marinierter Pulpo-Salat mit Aioli
Carpaccio vom Serviettenknödel mit Kräuterseitlingen und Balsamico-Vinaigrette
„Ceasars Salad“ mit Romana-Salat und Parmesan-Dressing

Warme Hauptspeisen

Tomatisierte Seeteufelbäckchen mit Fettucine
Saltimbocca vom Kalb in Salbeibutter mit Rissolee-Kartoffeln
Verschiedene junge Wintergemüse
Mediterrane Gemüselasagne

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit frischen marinierten Heidelbeeren
Zweierlei Mousse au Chocolat

Pro Person Euro 40,00



Buffet 2

Antipasti

Gegrilltes mariniertes Gemüse mit Schafskäse
Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan
Rosa gebgatenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Thunfisch-Carpaccio mit Wasabicreme
„Ceasars Salad“ mit Romana-Salat und Parmesan-Dressing

Warme Hauptspeisen

Filet vom schwarzen Heilbutt auf Bohnenragout mit Butterkartoffeln
Kalbsfilet auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce und Gnocchi
Risotto Milanese mit Gambas und Jakobsmuscheln
Verschiedene junge Wintergemüse

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit frischen marinierten Heidelbeeren
Zweierlei Mousse au Chocolat

Pro Person Euro 45,00



Weine zur Auswahl (Beispiele)

Weingut Seeger, Baden

Weisser Riesling trocken QbA | 2008 | Euro 19,50

Cuvée Georg Weißwein Barrique trocken | 2007 | Euro 26,50

Auxerrois QbA AS | 2007 | Euro 25,50

Weingut Wegeler

Oestricher Lenchen Riesling trocken Kabinett | 2006 | Euro 22,50

Geheimrat „J“ Riesling trocken Spätlese | 2004/05 | Euro 29,50

Weingut Braida

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone DOC | 2005 | Euro 59,50

Montebruna Barbera d'Asti DOC | 2005/06 | Euro 33,50

Weingut Elena Walch, Alto Adige, Italien

Selezione Merlot Alto Adige DOC | 2006 | Euro 27,50

Selezione Lagrein Alto Adige DOC | 2007 | Euro 27,50

Istrice Cabernet DOC | 2005 | Euro 39,50