



Schwäbische Menüvorschläge

Menü 1

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet
an mariniertem Feldsalat in Kartoffel-Speck Dressing

**

Cremesuppe vom Hokaidokürbis
mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

**

Schweinefilet im Flädlemantel
auf geschmortem Wurzelgemüse, Schupfnudeln und Lemberger Soße

**

Rosmarin-Honigeis auf Sauerkirschragout

Menü 2

Bunte Blattsalate mit einer Terrine
von Hokaidokürbis und Rote Beete

**

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gartenkräutern

**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergerjus
mit Rahmrieslingkraut und Handspätzle

**

Zimtparfait auf Zwetschgen Kompott

Da wir alles frisch zubereiten, bekommen Sie unsere Produkte immer Tagespreis orientiert
und genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Ihr Catering mit Jörg Mink



Schwäbische Menüvorschläge

Menü 3

Wildmaultasche auf lauwarmem Alb-Linsensalat
mit Himbeeressig mariniert

**

Pastinakencremesuppe mit Rote Beete Schaum

**

Sauerbraten von der Wildschweinkeule in würziger Lembergersoße
mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel

**

Apfelstrudel an grünem Apfelsorbet

Da wir alles frisch zubereiten, bekommen Sie unsere Produkte immer Tagespreis orientiert
und genau auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Ihr Catering mit Jörg Mink