



MANAGEMENT
CENTRUM
SCHLOSS
LAUTRACH



Festliche Menüvorschläge 2012



Haben Sie einen besonderen Menüwunsch?
Dann sprechen Sie uns an
und genießen Sie Ihr individuell abgestimmtes Menü.



Menüvorschlag 1

Gruß aus der Küche

* * * *

Terrine von Flusskrebsen und Frischkäse
Frühlingssalate in Himbeerdressing

* * * *

Schaumsuppe von der Brunnenkresse
Saiblingsroulade und Frühlingsmorchelklößchen

* * * *

Glasierter Rochenflügel mit Limonen-Kapernbutter
Oliven-Kartoffelschaum

* * * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet unter der Bärlauchhaube mit Madeirajus
Leipziger Allerlei und hausgemachte Tagliatelle

* * * *

Duett von Rhabarber und Zartbitterschokolade

Preis: 72,00 Euro/Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 54,00 Euro/Person)

Menüvorschlag 2

Gruß aus der Küche

* * * *

Törtchen von Ziegenkäse und Garnelen im Zucchini-mantel
Olivenhippe und Wildkräutersalat

* * * *

Kalbschwanzessenz mit Erbsenravioli und Chorizo

* * * *

Röllchen von der Seezunge mit Räucheraal und Artischockenfond
Selleriepüree

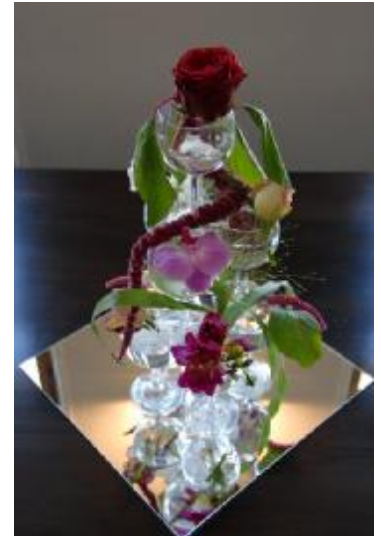
* * * *

Iberico-Schweinefilet im Tramezzinimantel an Rosmarinjus
gebratene Avocado, Ratatouille und Kartoffelpüree

* * * *

Mousse von Weinbergpfirsich mit hausgemachtem Basilikumeis
Tonkabohnen-Aprikosengrissini

Preis: 63,00 Euro/Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 45,00 Euro/Person)





Menüvorschlag 3

Gruß aus der Küche

* * * *

Blattsalate in Limonendressing
gebratene Pfifferlinge

* * * *

Cappuccino von der Zucchini
weißes Tomatenespuma und Basilikumpesto

* * * *

Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinsauce
sommerliches Gemüse und cremige Parmesanpolenta

* * * *

Sauerrahmtarte mit Erdbeersorbet und Erdbeerbasilikumsalat

Preis: 56,00 Euro/Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 38,00 Euro/Person)



Menüvorschlag 4

Gruß aus der Küche

* * * *

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig auf Rote Bete-Carpaccio
Blattsalate in Himbeerdressing

* * * *

Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Curry
Ingwer und Entencannelloni

* * * *

Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Oliven-Mandelkruste
Ochsenschwanzkompott, Steckrübenragout und Kartoffelroulade

* * * *

Lauwarme Mandeltarte mit Portweifeigen und weißem Kaffeeis

Preis: 56,00 Euro/Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 38,00 Euro/Person)



Menüvorschlag 5

Gruß aus der Küche

* * * *

Lauwarme Lachsforelle mit Rote Bete
Grünem Apfel und Walnusspesto

* * * *

Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kaninchen
und Quittensenfravioli

* * * *

Taubenbrust im Kartoffelbaumkuchen
Topinambur-Linsengemüse und Parmaschinkenchips

* * * *

Geschmorte Kalbsbacke mit Portweinjus
getrüffelter Wirsing und Polentaknödel

* * * *

Dialog von der Birne

Preis: 61,00 Euro/Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 43,00 Euro/Person)



Menüvorschlag 6

Gruß aus der Küche

* * * *

Duett von Sankt Jakobsmuschel und Lauch

* * * *

Schaumsuppe von Rotem Curry
Zitronengras und Koriander mit Garnele

* * * *

Stubenküken mit weißem Trüffelschaum
Treviso-Ravioli und gehobeltem Manchego

* * * *

Crêpinette vom Hirschkalbsrücken an süßer Pfeffersauce
glasierte Maronen, Schwarzwurzelgemüse und Brioche-Ofenschlupfer

* * * *

Spekulatiuseisparfait mit einem Salat von Zitrusfrüchten
weißes Zimtespuma

Preis: 68,00Euro/Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 50,00 Euro/Person)



Menüvorschlag 7

Gruß aus der Küche

* * * *

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Coppaschinken und Granatapfelkernen

* * * *

Topinamburschaumsuppe mit Taschenkrebsravioli und Lachsklößchen

* * * *

Rosa gebratene Entenbrust an Balsamico-Zwetschgensauce
glasierte Maronen, Rahmwirsing und Kartoffelbuchteln

* * * *

Terrine von Feigen und weißer Schokolade
Portweineis und Lebkuchencrumble

Preis: 52,00Euro/Person
(Aufpreis zur Seminarpauschale 30,00 Euro/Person)

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.