

Menüvorschläge Schlosshotel Dörflinger****

Gerne bereiten wir ein Menü nach Ihren Wünschen
für eine Gesellschaft ab 10 Personen zu.

Wählen Sie einen Menüvorschlag oder stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.
Die Anzahl der Gänge bestimmen Sie selbst. Wir beraten Sie gerne.

Menü 1

Schloss-Gruß aus der Küche

* * *

Kräutersalat

Honig Zwetschken, Ziegen Crostini

* * *

Orangen-Fenchel Suppe

Ricotta-Creme

* * *

Kalbsmedaillons mit Palffyknödel

Rosmarinjus

* * *

Himbeer-Terrine im Biskuitmantel

Beeren in Orangenblüten-Sirup

€ 42,00 pro Person

Menü 2

Vitello Tonnato a la Casalese Antica

* * *

Pilz Cremesuppe

Rindscarpaccio

* * *

Hühnerfilet in Bergkräuter-Kruste

Cremige Spinat-Polenta, Rübengemüse

* * *

Sacher-Halbgefrorenes auf Erdbeersauce

Nougat Panna Cotta

€ 38,00 pro Person

Menü 3

Schloss-Gruß aus der Küche

* * *

Thunfisch-Tartar mit Guacamole
Salat-Päckchen

* * *

Karotten-Walnuss-Süppchen

* * *

Kalbsfilet an Rotweinjus
Pak-Choi, Polenta Würfel

* * *

Toblerone-Mousse
Safran-Terrine, Toffey-Glace

€ 42,00 pro Person

*Bitte beachten Sie bei 4-5 Gängen die notwendige Zeit für einen genussvollen Abend.
Wir empfehlen bereits um 18:30 Uhr oder spätestens um 19:00 Uhr
mit dem Essen zu beginnen.*

Menü 4

Orangen-Fenchel Salat
Quinoa, Robiola

* * *

Rindsfilet gefüllt mit Schafskäse und Rucola
Portweinsauce
Kroketten, Risptomaten

* * *

Walnuss Waffeln
Zimt- Sabayone, Chili-Schoko Mousse

€ 38,00 pro Person

Menü 5

Brokkoli Cremesuppe

Räucherlachs Crostini

* * *

Zanderfilet

Kräuter-Rösti, Gemüse Mix von Sellerie und Rote Rüben

* * *

Kardamon-Honig Parfait

Mango-Ragout, Cranberry-Sauce

€ 36,00 pro Person

Gerne können Sie sich auch aus unseren traditionellen Gerichten ein Menü zusammenstellen (2 - 3 Gang Menü ab € 23,00 pro Person):

Rindsbouillon mit Frittaten oder Leberknödel

* * *

Salatvariation

Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen

* * *

Saftiger Jungschweinbraten an feinem Kräuterjus, Eierspätzle, Bohnen mit Speck

* * *

Kalbsrückensteak mit Pilzrahmsauce und hausgemachten Krokette

* * *

Rosa gebratene Kalbsschulter mit Krokette oder Butterreis und Gemüsebouquet

* * *

Tafelspitz vom Ländle Alprind, Bratkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren

* * *

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle

Topfenpalatschinken

* * *

Topfenknödel

* * *

Warmer Apfelstrudel

* * *

Diverse Eisbecher