

## 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.

Bitte wählen Sie pro Gang 1 Gericht für die gesamte Gesellschaft.  
Einzelne Variationen für Kinder/Vegetarier oder Allergiker/Unverträglichkeiten  
können Sie direkt mit uns besprechen.  
Bitte um Ihr Verständnis, dass wir jeweils pro Gang  
nur ein Gericht für die gesamte Gesellschaft anbieten können.

Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet!  
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 zu beginnen.  
Ansonsten ist die Gangfolge zu schnell.

Aufgrund von Angebot und saisonaler Verfügbarkeit kann sich die Zusammenstellung  
der Gerichte ändern. Wir informieren Sie gerne darüber.

\*\*\*\*\*

### Menü 1

**Apfelsalat mit roten Linsen**  
Mangold, gegrillte Putenwürfel

\* \* \*

**Pfeffergarnele**  
Orangen-Erbsenschottengemüse, bunte Pistazienkartoffeln

\* \* \*

**Tiramisu von marinierter Zimt-Marille**  
Mohnbiskuit, Mascapone Creme

€ 38,00 pro Person

## Menü 2

**Avocado-Rucola Salat** *Feta, Blaubeeren*

\* \* \*

**Gebratene Entenbrüstchen an Fenchel-Spinatgemüse**

*Orangensauce, Rosmarin Polenta*

\* \* \*

**Kokos Panna-Cotta in Maracuja Krone**

*Cafe Semifredo, Haselnusskrokant*

€ 38,00 pro Person

## Menü 3

**Buttermilch-Törtchen**

*Räucherlachs, Rucola und Oliven*

\* \* \*

**Rosmarin-Süppchen**

*Spieß vom Backhendl*

\* \* \*

**"Surf and Turf"**

*Kross gebratene Kartoffeln, Tomaten Relisch*

\* \* \*

**Mousse Duo mit weißer Schoko an Mango Sauce**

*Ingwer-Schoko mit Himbeer Espuma*

€ 43,00 pro Person

## Menü 4

**Roastbeef Röllchen mit Sellerie Salat**

*Gehackte Nüsse und Preiselbeer Gelee*

\* \* \*

**Klare Spargelsuppe**

*Kresse Strudel*

\* \* \*

**Hühnerbrust mit bunten Karotten Röstinchen**

*Zucchini Tempura, Kräuter Dip*

\* \* \*

**Beeren Joghurt Bowl**

*Schoko-Minz Parfait*

€ 40,00 pro Person

## Menü 5

**Branzino mit Humus**  
*Zitronensauce, Wildkräuter*

\*\*\*

**Spargel-Kokos Suppe Ricotta Plätzchen**

\*\*\*

**Kalbsfilet an Portweinsauce**  
*Speck-Lauch Risotto, Zughetti-Parmesan Laibchen*

\*\*\*

**Crostoli mit Sauerrahm-Eis**  
*Marinierte Äpfel*

€ 42,00 pro Person

## Menü 6

**Grapefruit-Chinakohl Salat**  
*Garnelen, Avocado*

\*\*\*

**Kräutersuppe**  
*Rucola-Mille feuille*

\*\*\*

**Entrecôte mit Orangen-Kräuterbutter**  
*Pastinaken-Möhrengemüse, Orangen-Paylinsen*

\*\*\*

**Marillen-Sorbet auf Erdbeer Culis**  
*Lindenblütten Gelee, Erdbeer-Topfenknödel*

€ 43,00 pro Person

## Menü 7

**Erdbeer-Feldsalat**  
*Grüner Spargel, Feta*

\*\*\*

**Perlhuhn Supreme mit Curry Risotto**  
*Kurkuma-Fenchel, Portwein Feigen*

\*\*\*

**Apfel Waffeln mit Beeren Ragout**  
*Birnen-Salbei Sorbet*

€ 36,00 pro Person

**Nach Ihrem Wunsch können Sie auch ein Menü aus unseren traditionellen Gerichten 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