

# Menüideen

## Vorspeisenvariationen

- z. B. eine Quiche zum Begrüßungssekt
- Antipasti (getr. Tomaten, gegrillte Zucchini, Oliven, Melone mit Parmaschinken)
- Lachs- Forellen- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Boullion mit Spargel & lockeren Brätknödeln
- Klare Hochzeitssuppe mit Mark-, Brät- oder Leberklößchen
- Feine Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum & Sahnehaube
- Tafelspitzboullion mit Nussflädle

## Hauptgang aus *OMAS* Kochbuch

- zarter Kalbsrücken, natur- oder mit mediterraner Kräuterkruste
- deftige Rindsroulade in dunkler Soße mit Knödel & Rotkohl
- gebackenes Fischfilet in Weißwein- oder Zitronen-Limetten-Sauce
- saftige Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Wiesenchampignons
- magere Hähnchenbrustfilets *Toscana* in Tomaten-Basilikum-Sauce
- Hähnchenragout in kräftig abgeschmeckter Kräutersauce
- Deftiges Gulasch mit Bauernspätzle & Gurkensalat in Sahnetunke mit Dill

## Beilagen - raffiniert und schmackhaft

- Kartoffel-Gemüse-Gratin - all in one: Gemüse der Saison, Kartoffeln, kross überbacken mit würzigem Käse
- Kartoffelgratin mit Artischocken
- Steinpilz- oder Gemüserisotto mit Parmigiano
- Spätzle oder Butterreis
- Broccoli-Gratin mit Mozzarella & gerösteten Mandeln
- Junges Gemüse (Karotten, Zucchini, Broccoli) mit Sauce Hollandaise

## Marktfrische Salate der Saison

- Ital. Salat mit Ruccola und Kräuterfeta oder geriebenen Parmigiano
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum, bestem Olivenöl & Balsamico
- Broccolisalat mit Mandeln & Balsamico-Dressing
- Blattsalate mit Kartoffel-Vinaigrette & geröstetem Bacon
- Bunter Frühlingssalat mit leichtem Joghurt-Dressing

## Desserts - Schicht für Schicht eine süße Delikatesse

- Ital. Tiramisu, Erdbeertiramisu oder Pfirsich-Mascarpone-Creme
- Weiße Mousse mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott oder *Roter Grütze*
- Bayerische Creme mit Apfel-Zimt-Dessert