

Bankettmappe Sommer Juli – August - 15. September 2022

Häppchen / Gaumenkitzler

hausgemachtes Biertreibernbrot / gesalzene Butter / Radieserl & Schnittlauch

Laugenstangen / Obatzter / Rote Zwiebeln

Pro Stück 2,90 €

Bayrischer Weideochse / Frisch geschabtes Tatar / Knusprige Waffel / Blumenkohl-Haselnusscreme

Geräucherte Forelle / Pumpernickel / grüner Apfel / Kren & Sauerrahm

Wassermelone / Apfel-Balsam / Parmesan

Saibling / Tatar / Knäckebrot / Gartengurke

Knuspriges Hühnchen / Zitrone / Kaperncreme / Petersilie

Pro Stück 3,90 €

Klassische Canapés

Räucherlachs / Senf-Dill-Sauce

Roastbeef / gehacktes Ei / Kerbel

Tegernseer Topfen / Schnittlauch / eingelegte Kirschtomaten

Pro Stück 3,00 €

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer Art“ (ca. 10 Portionen)

1 Stück 10,50 €

Flammkuchen mit Mozzarella, Pfifferlingen & Basilikum (ca. 10 Portionen)

1 Stück 12,50 €

Wir empfehlen Ihnen von den oben aufgeführten Häppchen, Canapés und Flammkuchen maximal 3-4 verschiedene Sorten auszuwählen. Bei einem Aperitif kalkuliert man ca. 3 Stück pro Person.



Unsere saisonalen Empfehlungen für Sie

Gartentomaten „Alter Sorten“ | Reherl | Bohnen | Burrata | Melonen | Aprikosen | Pfirsich

Vorspeise

GARTENTOMATEN „ALTER SORTEN“

Salat von bunten Tomaten / Bergamotten-Schalotten Vinaigrette / Burrata / gegrillter Pfirsich 18,00 €

Suppe

HIMBEERE & WASSERMELONE

Kaltschale / Feta / Zitronenmelisse 9,50 €

Zwischengang

REHERL

in leichtem Kräuterrahm / Spinatknödel / Zwiebelstreusel 21,00 €

oder

TOMATEN & BÜFFELMOZZARELLA

Kartoffel-Tomaten-Gnocchi / lauwarmer Mozzarella / Schaum von Rucola 19,00 €

Hauptgang

MILCHKALB

pochiertes Filet im Kräutermantel / leichte Portwein-Pfefferjus / Zuckerschoten / gebackener Sellerie 39,00 €

Dessert

TEGERNSEER TOPFEN

Knödel / Blaubeeren / Brösel / Himbeer-Buttermilcheis 13,00 €

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Gerichte / Produkte nur zur jeweiligen Saison serviert werden können und wir uns daher Änderungen vorbehalten.



Menü I „Sommergrüße“

Vorspeise

PFIRSICH & TOMATE

„Gazpacho“ / kandierte Taggiasca Oliven / Basilikum

Hauptgang

MILCHKALB

sanft geschmorte Brust / Reherrahm / gegrillte Zucchini / Kartoffelkrapfen

Dessert

EXOTISCHER JOGHURT

hausgemachter Vanille Joghurt / Mangoschaum / Maracuja-Macaron

Menüpreis pro Person 54,00 €

Menü II „Felder und Seen“

Vorspeise

KNACKIGER SOMMERSALAT

Apfel-Basilikum-Dressing / Tempura von Sommergemüse / Sweet-Chili-Mayonnaise / geräucherte Cashewkerne

Fischgang

SAIBLING

confiertes Filet / Senfblattschaum / Rübchengemüse / Maispüree

Hauptgang

BAYRISCHE FÄRSE

Filet rosa gebraten / Sauce Bernaise / Artischocke / grüner Spargel / cremiges Petersilienrisotto

Dessert

ZITRONEN & ALPENJOGHURT

Zitronen-Yuzu-Tarte / Wassermelonen Granite / Limetten Gel / Zitronenverbene-Sorbet

Menüpreis pro Person 75,00 €

Menüpreis ohne Fischgang pro Person 60,00 €



Menü III „Aying und Umgebung“

Vorspeise

BAYRISCHER OX

Terrine von Ochsenchwanz / Estragon Creme / Escabeche Gemüse

Suppe

KAROTTE

Samtsuppe / Mandelschaum / langer Pfeffer

Hauptgang

ZANDER

kross gebraten / weißer Tomatenschaum / Sommergemüse á la Barigoule

Dessert

„OREO“

Eisbombe / Oreo-Streusel / Sommerbeeren

Menüpreis pro Person 69,00 €

Menüpreis ohne Suppe pro Person 61,00 €



Menü IV „Aus aller Welt“

Vorspeise

MAKRELE

roh mariniert mit Gurkenverbene-Vinaigrette / Trauben-Senf Sorbet

Zwischengang

„ÜBERRASCHUNGSEI“

pochiertes Bio Ei / Kohlrabi Graupen / Kokos-Auberginenschau / gerösteter Sesam

Hauptgang

LAMM

rosa Rücken / Gremolata-Jus / Pistazienkruste / Peperonata / gebackene Kartoffeln

Dessert

MAGNUM

Pistazien Parfait / pochierter Pfirsich / Minz-Ganache

Menüpreis pro Person 85,00 €

Menüpreis ohne Zwischengang pro Person 74,00 €

Verehrte Gäste,

unsere regional und saisonal geprägte Küche steht für die liebevolle Zubereitung von Speisen ausgezeichneter Qualität. Um Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität bieten zu können, behalten wir uns saisonal bedingte Abweichungen vor. Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns auf Ihren Besuch in unserem einzigartigen Ensemble.