

## Menüvorschläge ab 20 Personen

### Vorschlag 1

Mousse vom Räucherlachs im Kräutercrepe mit Sprossensalat

Ballontin von der Poularde ( gefüllte Poulardenkeule ) auf  
Gemüse-Kartoffelgulasch mit frischen Kräutern

Hausgemachte Schokoladenterrine  
mit Orangensauce

**Preis pro Person 32,00 €**

### Vorschlag 2

Kleine Anti-Pasti Auswahl

Tomatenconsommé mit Quark-Basilikumnocken

Navarin vom Rind mit tourniertem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

Mascarpone-Mandelcreme an  
Espressosauce

**Preis pro Person 34,50 €**

## Vorschlag 3

Gemüseterrine an Rauke-Salat mit getrockneten Tomaten

Kleines Pot au feu von der Poularde

Ragout von Edelfischen in Gemüse-Safransauce  
mit Wildreis

Buttermilch-Limonen-Mousse mit marinierten Früchten

**Preis pro Person 38,50 €**