

Kommunion/Konfirmation - Beispiel I

Suppe

"Hohenloher Festtagssuppe"

Markklöschen

Suppenmaultaschen

Selbstgemachte Leberklösschen

Handgefertigter Eierstich

Fleisch

Maispouardenbrust mit Speck und Thymian gebraten

Medaillonpfanne vom Hohenloher Landschwein mit Champignons und Camembert überbacken

Rosa gebratenes Roastbeef vom deutschen Weiderind mit Rosmarinjus

Putenschnitzel

Soßen

Sherryrahmsauce

Rosmarinjus

Beilage

Langenburger Trambele

Hausgemachtes Kartoffelgratin

Hausgemachte Dinkelspätzle



Gemüse

Gemüseplatte "Blumenkohl, Brokkoli, Fingermöhren, Erbsen, Bohnen im Speckmantel"

Sauce "Hollandaise"

Salate

Cocktailsalat (gem. Blattsalat mit Tomaten, Radieschen, Gurken)

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Dessertgläschen

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Obstsalat von frischen Früchten

Kaltes Buffet

Internationale Käseauswahl mit frischen Früchten

Gekochter Schinken gefüllt mit Lauch/-Ananas Chutney (50% ohne Fülle)

Roher Bauernschinken an Honigmelone

Wurstsalat "Hausfrauen Art"

Grönlandlachs an Sahnemeerrettich und Honig-Senf Espuma

Rustikale Salamiplatte mit Landjägern und Pfefferbeißern

Brotkorb Buffet: Partybrötchen, Brot und Stangenweißbrot, Butter

