

## Kommunion/Konfirmation - Beispiel I

### *Suppe*

"Hohenloher Festtagssuppe"

Markklöschen

Suppenmaultaschen

Hausgemachte Griesklöschen

Handgefertigter Eierstich

### *Fleisch*

Rosa gebratener Kalbsrücken an Portweinjus

Filet vom regionalen Landschwein im Salbei-Speckmantel

Maispoulardenbrust mit Chorizo gespickt

### *Soßen*

Portweinjus

Rahmsauce

### *Beilage*

Langenburger Trambele

Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Kräuterknöpfe



## *Gemüse*

Gemüseplatte "Brokkoli, Fingermöhren, frischer Stangenspargel"  
Sauce "Hollandaise"

## *Salate*

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

## *Dessertgläschen*

Joghurtcreme mit Himbeermousse und Crunch  
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

