

Fränkisches Schmankerl-Menü

Fränkische Bruscetta

Feines Kartoffelsüppchen mit gerösteten Speckstreifen

Kleiner Beilagensalat mit Kräuterdressing

Knuspriges Schäufelr mit Majoransoße
und Kartoffelknödel

Gebackene Apfelringe in Zimtzucker mit Vanilleeis

Preis: 35,50 €

Bayrisches Menü

Bayrischer Obatzder
mit frischen Zwiebelringen und Paprika verfeinert

Marinierte Blattsalate mit Balsamicodressing und sautierten
Champignons

Kraftbrühe vom Weideochs´n
mit hausgemachten Griesnockerln

Deftiger Krustenbraten aus der Keule
in Dunkelbiersoße und Semmelknödel oder Kloß

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce/Eis und Sahne

Preis: 39,50

Vegetarisches Menü

Gegrilltes Anti- Pasti Gemüse
mit Parmesan

Tomatensuppe mit
Pestosahnehaube

Feine Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahm
und frischen Kräutern, Salatgarnitur

Obstsalat von exotischen Früchten und Bourbon-Vanilleeis

Preis: 33,50 €

Asiatisches Menü

Mini-Frühlingsrollen mit süß- sauer Sauce

Curry- Cocossuppe mit Sahnehäubchen

Pikanter Glasnudelsalat
mit Paprika und Shrimps

Hähnchenbrustfilet auf Gemüsenudeln mit
chinesischen Pilzen

Gebackene Banane in Honig und Vanilleeis

Preis: 38,50 €

Französisches Menü

Quiche Lorraine

Zwiebelsüppchen mit Käsecroutons

Kalbsfilet „Provencal“, rosa gebraten
mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Mousse au chocolat
auf zweierlei Fruchtspiegel

Preis: 44,90 €

Italienisches Menü

Kleiner Rucolasalat mit
gerösteten Pinienkerne und Parmesan

Gegrilltes Forellenfilet auf Safranrisotto
mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

„Piccata „Milanese“,
Schweinefilet in der Parmesan-Ei-Hülle
auf Sauce Bernaise, Röstkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu,
in Café Creme getränkter Biskuit mit Mascarpone

Preis: 46,50 €

Feinschmecker- Menü

Eismeergarnelen auf Chiffonade
mit Cocktailsauce und Orangenfilets

„ Consommé double“
mit Trüffelnocken und Sherry verfeinert

Seezungenröllchen gefüllt mit Lachsmousse auf
Safranspiegel
und Schwarzen Nudeln

Exotisches Fruchtsorbet mit Sekt aufgefüllt

Scheiben vom Rinderfilet in Morchelrahmsauce
und hausgemachte Kartoffelkrapfen, glaciertes Gemüse

Variation von verschiedenen süßen Leckereien
auf Beerenspiegel mit exotischen Früchten

Preis : 69,00 €

„Hartensteiner Ritteressen“

Nürnberger Rostbratwürstl mit Meerrettich-Senf
Holzofenbrot

leicht gebundenes Kalbsrahmsüppchen
im Brotlaib serviert

Bunter Blattsalat mit Speckstreifen,
Kartoffel-Trüffeldressing

knusprige Spanferkelkeule in Dunkelbiersauce
glasierten Karottenschiffchen und Kartoffelkrapfen

Hausgemachtes Grießflammerie auf
mit Himbeergeist karamelisierten Waldfrüchten

Preis: 44,50€

Wir hoffen, dass dieses Angebot Ihren Vorstellungen entspricht und bedanken uns für Ihr Interesse.

Die einzelnen Komponenten sind Vorschläge, Anregungen und selbstverständlich untereinander austauschbar und nach eigenem Wunsch, unter Berücksichtigung des Preises frei zusammen zu stellen.

Bei Fragen oder persönlicher Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Touché-Team