

Angebote für ihre Feierlichkeiten

Sehr verehrte Gäste,

hier können Sie sich Ihr **Menü** selbst zusammenstellen.

Das 3-Gänge-Menü enthält immer Suppe, Hauptgang und Dessert.

Die Menüpreise stehen hinter dem Hauptgang. Wird keine Suppe gewünscht, sondern eine ausgepreiste Vorspeise, dann erhöht sich der Menüpreis um 6,- Euro.

Wird ein 4-Gänge-Menü gewünscht, erhöht sich der Menüpreis um 8,50 Euro.

Für Fragen und Wünsche stehen wir zur persönlichen Absprache gern bereit.

Aperitifs

Glas Prosecco, Glas Sekt	3,40 €
Sherry Sandeman trocken oder halbtrocken	2,50 €
Martini on the rocks, trocken, weiß oder rot,	2,80 €
Aperol Spritz, Hugo,	5,50 €
Campari Orange	3,60 €

Vorspeisen ohne Aufpreis

- Kleiner Salatteller - frische Salate mit unserem Hausdressing
- Salzburger Eier mit Kaviar, Sardelle, Kräuter-Remoulade und Toast
- Tomatenscheiben mit Mozzarella auf Blattsalat, Basilikumpesto

Vorspeisen mit Aufpreis

+ 8,50 € bei 4-Gang-Menü
+ 6,00 €, wenn im Menü

- Italienische Vorspeisenvariation
gegrilltes Gemüse, Parmaschinken und Melone
Tomate-Mozzarella, Graved Lachs mit Dressing, Butter und Baguette
- Carpaccio vom Rind mit Aceto balsamico und Ruccola, Parmesanspänen und Toast
- Vitello Tonnato - zarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße und kleinen Kapern,
Butter und Baguette

Suppen

- Kaftbrühe "Celestine"
- Tomatenessenz mit feinen Nudeln
- Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Samtsuppe von Waldpilzen
- Broccolisuppe mit gerösteten Mandelblättchen
- Spargelsuppe mit Sahne und frischen Kräutern

Hauptgänge

- Kalbsbraten in Cognac-Sahnesoße
Gemüsevariation und verschiedene Kartoffelbeilagen 23,00
- Rinderzunge mit zerlassener Butter, verschiedene Gemüse,
Spargel mit Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln 23,00 €
- Dresdner Rindersauerbraten in Rosinen-Lebkuchen-Soße
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln 23,00 €
- Schnitzel-Trilogie mit Hähnchenbrust, Parmesan- und
Kräuterschnitzel mit Kroketten, Tomatenspaghetti
und Gemüsevariation 23,00 €
- Rindslendenbraten in Rotweinsauce,
Gemüsevariation mit Spargel und Sc. hollandaise
verschiedene Kartoffelbeilagen 26,00 €
- Dreierlei Fischfilets mit Kräuterbutter, verschiedene Gemüse,
Champignons und Blattspinat,
Basmatireis und Petersilienkartoffeln 25,00 €
- Gespickter Rehkeulenbraten in Rotweinsauce,
Rosenkohl, frische Champignons und Rotkraut
Klöße und Petersilienkartoffeln 26,00 €
- Zarte Schweinsmedaillons mit Tomate und Mozzarella
überbacken, Cremechampignons und verschiedene Gemüse,
Kartoffelvariation 23,00 €
- Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten,
auf Preiselbeer-Orangensauce, Honigkarotten
und Mandelbällchen 24,00 €
- Rehrücken, rosa gebraten, auf Portwein-Preiselbeerjus,
Waldpilze und Rosenkohl, Kartoffelvariation 28,00 €
- Putenröllchen, gefüllt mit Frischkäse
und italienischem Schinken auf Tomatenragout,
verschiedene Gemüse, Bandnudeln und Petersilienkartoffeln 23,00 €

Desserts

- Frische Ananasspalten an Himbeersoße mit Vanilleeis und Sahne
- Mousse au chocolat mit frischen Früchten
- Hausgemachtes Schokoladenparfait mit heißen Sauerkirschen und Sahne
- Aprikosen - Panna Cotta mit Sahne und Schokoladensauce
- Hausgemachtes Früchte-Tiramisu
- Gebackene Apfelringe auf Vanillesauce mit Stracciatellaeis und Sahne
- Knusper-Joghurt-Dessert mit roten Früchten
- Limoncello-Creme mit Cantuccini
- Eisclown für Kinder
2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne
- Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Pistaziensahne
- Kleine Käsevariation mit Weintrauben

Haben Sie weitere oder besondere Wünsche, dann fragen Sie uns einfach!
Wir tun unsere Bestes, um sie zu erfüllen.

Ihr "Albertheim" Team!