

# 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

---

alkoholfreier Sekt

Glas Prosecco, Glas Sekt

Sherry Sandeman trocken oder halbtrocken

Martini „on the rocks“, trocken, weiß oder rot,

Aperol Spritz, Hugo,

Campari Orange

## 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
- 3 kleine Italiener - Bruschetta

## Vorspeisen mit Aufpreis

---

+ 8,50 €

+ 6,00 € 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 Rucicola, 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
- Champignonsuppe mit frischen Kräutern
- Apfel-Selleriesuppe mit Bacon-Backpflaumen-Spieß
- Königinssuppe - eine sanfte Wohltat aus Huhn, Spargel u. Sahne

## Vegetarische Gerichte

---

- Spinatknödel gefüllt mit Käse  
auf Tomatenragout und Parmesan 25,00€
- Kräutercrepés gefüllt mit Champignons, überbacken  
mit Tomate und Käse 25,00€
- Knoblauchspagetti mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan 25,00€

## Hauptgänge

---

## Preis für 3-Gang-Menü

- Kalbsbraten in Cognac-Sahnesoße  
Gemüsevariation und verschiedene Kartoffelbeilagen 30,00
- Rinderzunge mit zerlassener Butter, verschiedene Gemüse,  
Spargel mit Sc. hollandaise und Petersilienkartoffeln 28,00 €
- Dresdner Rindersauerbraten in Rosinen-Lebkuchen-Soße  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln 28,00 €
- Schnitzel-Trilogie mit Hähnchenbrust, Parmesan- und  
Kräuterschnitzel mit Kroketten, Tomatenspaghetti  
und Gemüsevariation 28,00 €
- Rindslendenbraten in Rotweinsauce,  
Gemüsevariation mit Spargel und Sc. hollandaise  
verschiedene Kartoffelbeilagen 32,00 €
- Dreierlei Fischfilets mit Kräuterbutter, verschiedene Gemüse,  
Champignons und Blattspinat,  
Basmatireis und Petersilienkartoffeln 30,00 €
- Gespickter Rehkeulenbraten in Rotweinsauce,  
Rosenkohl, frische Champignons und Rotkraut  
Klöße und Petersilienkartoffeln 32,00 €
- Zarte Schweinsmedaillons mit Tomate und Mozzarella  
überbacken, Cremechampignons und verschiedene Gemüse,  
Kartoffelvariation 28,00 €
- kleine Kalbschnitzel mit Steinpilzen, versch. Gemüse  
und Kartoffelvariation 30,00 €
- Rehrücken, rosa gebraten, auf Portwein-Preiselbeerjus,  
Waldpilze und Rosenkohl, Kartoffelvariation 35,00 €
- Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahm,  
dazu Basmatireis 28,00 €

## 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 Schokoladensobe
- Himbeer-Panna-Cotta mit Sahnehäubchen
- Hausgemachtes Früchte-Tiramisu
- Gebackene Apfelringe auf Vanillesoße mit Stracciatella-Eis und Sahne
- Knusper-Joghurt-Dessert mit roten Früchten
- Limoncello-Creme mit Mandelgebäck
- 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 unser Bestes, um sie zu erfüllen.

Ihr "Albertheim" Team!