

# Schassbergers Frühjahr und Sommer

## Menü-Vorschläge 10/11

Die Preise gelten für Veranstaltungen mit 8 oder mehr Gästen  
 (d. h. mindestens 8 Personen wählen das gleiche Menü bzw. bei Großbanketten 90% aller Gäste das gleiche Menü).  
 Der 1. und 2. Gang der Menüs sind Vorspeisen Portionen wählen Sie diese als Hauptgangs Portion,  
 so erhöht sich der Preis. Den Preis für Nachservice erfragen sie bitte bei der Absprache.

Deutschen Spargel gibt es in der Regel ab Ende April bis Ende Juni.  
 Saisonale Schwankungen behält sich Petrus vor...



Schassberger Ebnisee

### IN DEN REGIONALEN RESTAURANTS . . .

#### **Menü Frühjahr/Sommer 1 € 29,00 p.P.**

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle (€4,60)
- Schweinelendchen in Rahmsoße mit Gemüse der Saison und handgeschabten Spätzle (€ 19,50)
- Marinierte Früchte mit Vanilleparfait (€ 9,00)

#### **Menü Frühjahr/Sommer 2 € 37,50**

- Lauwarmer Salat von Blumenkohl und sommerliche Blattsalate an Pesto und Sauerrahmsauce (€ 7,50)
- Schaumsuppe von Kohlrabi mit Welzheimer Edelschinken und Sahnehaube (€ 4,80)
- Schweinefilet am Stück gebraten mit Kräuterspätzle an Pilzgemüse und grünem Pfefferrahm (€ 19,50)
- Schokoladen-Kirschnitte mit Passionsfruchtsorbet (€ 8,20)

#### **Menü Frühjahr/Sommer 3 € 44,50**

- Großer Kräuter-Sommersalat mit gebratener Geflügelleber in Meaux Senfsauce (€ 8,20)
- Schaum von Bärlauch mit Garnelen und Croutons (€ 8,50/ saisonal)
- Lammrücken in Senfsaat und Petersilie gegart an Kichererbsenpüree und Kohlrabi- Karottengemüse (€ 22,70)
- Geeistes Erdbeersüppchen mit Mascarpone mousse (€ 7,50/ saisonal)

#### **Menü Frühjahr/Sommer 4 € 45,50 p.P.**

- Gemüseterrine mit gebeiztem Lachs an Gartensalaten (€ 13,50)
- Rinderkraftbrühe mit zweierlei Klößchen (€ 4,80)
- Tranche vom schwäbischen Kalbsrücken mit geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin (€ 23,50)
- Lauwarm marinierte Erdbeeren mit Mascarpone Eis (€ 6,50)

#### **Menü Frühjahr/Sommer 5 € 46,00 p.P.**

- Gebratener und mariniertes Lauch mit luftgetrocknetem Welzheimer Edelschinken (€ 12,50)
- Passierte Fischsuppe mit Ricotta-Lachs Tortellini (€ 6,90)
- Geschmorte Kalbsschulter mit Gemüse und Kartoffelgratin (€ 20,50)
- Zweierlei Schokoladenparfait mit Orangen-Sauerrahm Soße (€ 9,50)

#### **Menu Frühjahr/Sommer 6 € 49,00 p.P. – Zur Spargelzeit**

- Lauwarmer Salat vom weißen und grünen Spargel mit gebratenen Garnelen und Ruccola (€ 14,50)
- Schaumsuppe vom Spargel mit Frischkäsenocken (€6,90)
- Scheiben aus der Schweinelende in Kräutern gebraten an Bruchsaler Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Drillingskartoffeln (€ 22,50)
- Frischkäsetarte mit Passionsfruchtsorbet (€ 8,50)

#### **Menü Frühjahr/Sommer 7 € 51,00 p.P.**

- Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und mildem Balsamico, kleinem Salat und Parmesanobel (€ 13,50)
- Geschmortes Gemüse im eigenen Sud mit Zander kross gebraten (€ 12,50)
- Pouardenbrust auf Spinatpüree an gebratenem Kopfsalatherz und Thymianjus (€ 19,50)
- Kräftige Schokotarte mit flüssigem Kern an zweierlei Soßen (€ 9,00)

**Menü Frühjahr/Sommer 8 € 54,50**

Mit Aromaten gebeizter Ikarimi Lachs mit Wasabi-Cremefraiche und Römischen Salat (€ 16,50)  
Essenz von der Tomate mit Gemüsewürfeln und Ricotta-Basilikumravioli (€ 5,60)  
Kalbsfilet in Aromaten an Zuckerschoten und Gnocchi mit Schalottenjus (€ 24,50)  
Das Beste von der Erdbeere (Saisonal) (€ 11,50)

**Menü Frühjahr/Sommer 9 € 59,00**

Lauwarmer Salat von Garnelen und Artischocken mit Parmesangalette (€ 15,80)  
Rotbarbe auf Fenchelcutney mit mildem Tai-Curryschaum (€11,50)  
Seeteufel im Speckmantel auf Brokkolirisotto und Tomaten-Olivenjus (€ 23,50)  
Ravioli und Sorbet von der Aprikose und Vanilleschaum (€ 11,50)

**Menü Frühjahr/Sommer 10 € 59,00**

Gebratene Jakobsmuscheln an Kopfsalatherzen und leichter Limonenmayonnaise (€ 16,50)  
Saibling in Bärlauchbutter gebraten auf Blattspinat und hausgemachten Spaghettini (€ 14,50)  
Maispoularde mit Thymian und getrockneten Tomaten geschmort auf Oliven-Quetschkartoffeln  
mit Brokkoli und Aromatenjus (€ 21,50)  
Törtchen von Himbeeren und Bayrisch Crème (€ 9,50)

T:\PDFVorlagenfürGäste\Vorschläge\VorschlägeBankett\WordVorlagen\MenuesFruehjahrSommer\_11\_neu.doc

Schassberger  
Ebnisee