

Schassbergers Rôtisseurs

Menü-Vorschläge ^{11/10}

Es ist uns eine große Ehre Mitglied der *Chaîne des Rôtisseurs* zu sein.
Übersetzt ist die Chaîne die Verbindung der Köche, welche Bratenstücke perfekt zubereiten.
Heute haben sich zudem viele Privatleute dazu gesellt, welche gerne gutes Essen
und gute Getränke in netter Gesellschaft genießen.

Genießen Sie Ernst Karl Schassberger's Bratenstücke als Höhepunkt Ihres Festessens,
am Tisch präsentiert und tranchiert.
Gerne auch in Kombination mit Gewichteraten (siehe Rahmenprogramm-vorschläge).



**Unser Vorschlag für ein 4-Gang Rôtisseurs Menü,
welches nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden kann:**

Wintersalate mit Croûtons und Welzheimer Edelschinken
(€ 10,50)
* * *

Kürbiscremesuppe mit Sauerrahm
(€ 4,90)
* * *

Gefüllte Rehkeule, ab 4 Personen,
mit Preiselbeeren, handgeschabten Eierspätzle und Wurzelgemüse
(€ 19,50 p.P.)
oder

Ganze Lammkeule, ab 4 Personen,
mit flüssiger Polenta und Zucchini - Auberginengemüse
(€ 21,50 p.P.)
oder

Rehrücken am Stück, ab 2 Personen,
mit Honigbirne, handgeschabten Eierspätzle und Mangoldgemüse
(€ 23,50 p.P.)
oder

Getrüffelte Maispoularde in der Salzkruste, ab 2 Personen
mit Quetschkartoffeln und Marktgemüse
(€ 24,50 p.P.)
oder

Steinbutt am Stück gebraten, ab 4 Personen,
mit Lauchvariation und Olivenkartoffeln, Sauce Rivera und Zitronengrasjus
(€ 24,50 p.P.)
* * *

Schokoladen-Nougat Zylinder
mit Mandarinsorbet
(€ 12,00)

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.

Möchten Sie im Ambiente des Restaurant Ernst Karl (1 Michelin Stern) speisen,
so ist die Wahl eines "Ernst Karl Menüs" notwendig.

Y:\PDF\VorlagenfürGäste\Vorschläge\VorschlägeBankett\WordVorlagen\MenüsRôtisseurs_11.doc