

# Unsere Menü Vorschläge für den Herbst 2023

Gültig bis Ende November

Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe aus

Gerne beraten wir dich individuell und können auf deine besonderen Wünsche wie vegane Optionen oder Allergien eingehen.



## Dinner im Tavolata Style

Das Essen wird zum Teilen in der Mitte auf den Tisch gestellt.

### Vorschlag 1

55 pro Person

#### Vorspeise

Blattsalat mit Trauben, Walnüssen & Himbeeressig-Vinaigrette

#### Fleisch

Pouletbrust mit Bourbon-Rahm-Sauce, Kürbisgemüse & Kürbiskern-Griess-Schnitte

#### Vegi

Kürbis-Griess-Mille-Feuille mit Pilzrahmsauce & Röstzwiebeln

#### Dessert

Schoko-Kuchen mit eingemachten Zimt-Kirschen

### Vorschlag 2

58 pro Person

#### Vorspeise

Geröstete bunte Randen, Nüsslisalat & Ziegenfrischkäse

#### Fisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit karamellisierten Quitten, geschmorter Lauch & Serviettenknödel

#### Vegi

Gebratene Serviettenknödel, Pilz-Lauch-Ragout und Wurzelspinat

#### Dessert

Zwetschgen-Parfait mit Spekulatius-Crumble & frischen Zwetschgen