

***Sehr geehrte Gäste,***

*Sie haben die Möglichkeit, sich Ihr individuelles Menü oder Buffet zusammenzustellen.*

***Menübausteine ab 10 Personen***

*3-Gang Menü 45,00 €*

*4-Gang Menü 54,00 €*

*Bitte wählen Sie aus den Bausteinen ein einheitliches Menü für alle Gäste aus, gegebenenfalls mit einer Auswahlmöglichkeit im Hauptgang zwischen einem Fisch und einem Fleischgericht. Suppe und Dessert einheitlich oder Sie wünschen ein festliches Buffet.*

***Buffet ab 20 Personen***

*Buffet 1 47,50 €*

*Buffet 2 49,50 €*

*Buffet 1 wird kurzfristig vom Küchenchef festgelegt.*

*Einzelne Komponenten können saisonal bedingt nicht verfügbar sein und müssen gegebenenfalls durch eine gleichwertige Alternative ersetzt werden.*

*Sie haben andere Vorstellungen oder Fragen? Bitte scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren, wir nehmen Ihre Wünsche jederzeit gerne entgegen.*

***Ihr Team vom Hotel Speicher am Ziegelsee***

## *Menü Suppen & Vorspeisen*

### *Suppen*

*Getrüffelte Selleriesuppe  
Kürbiskerne // Kürbiskernöl*

*Fruchtige Tomatensuppe  
Pinienkerne // Basilikum  
(vegan)*

### *Vorspeisen*

*Rindercarpaccio  
Rucola // Pinienkerne // Kirschtomate*

*Rote Beete Carpaccio  
Ziegenkäse // Honig // Feldsalat*

## *Menü Hauptgänge*

### *Fisch*

*Zanderfilet*

*Kartoffelmousseline // Baby Spinat // Ziegenkäse*

*Lachsforelle*

*Kräuter Risotto // Bergkäse // Rucola*

### *Fleisch*

*Rumpsteak*

*Ofendringlinge // Grillgemüse der Saison // Pfefferrahmsauce*

*Maishähnchenbrust*

*Tagliarini // Ratatouille // Fetakäse*

*Schweinefilet „Saltimbocca“*

*Kroketten // Gegrillte Zucchini // Salbei-Butter Sauce*

### *Vegetarisch*

*Fagottini*

*Tomaten-Kokos Pesto // Parmesan // Gartenkräuter*

*Kichererbsen Curry*

*Basmati Reis // Gelber Curry Sud*

## *Menü Dessert*

*Schokoladen Panna Cotta  
Apfelragout // Butterbrösel*

*Crème Brûlée  
Eis der Saison // Belgische Schokolade*

*Eisvariation mit Früchten*