



Menue / Büffet – Auswahl
Gesellschaftsfeiern aller Art
in unserem Hause oder
bei Ihnen zu Hause (Partyservice)
Gesellschaftsräume für 40, 70
und bis 150 Personen
auch mit Lounge und
separater Bar

Datum / Uhrzeit:
Name:
Telefon:
email:
Personenzahl:
Erwachsene: **Kinder:**
Raum:

Empfang

Prosecco di Conegliano
mit Wildpfirsichlikör, Holunderblütensirup, Aperol
Orangensaft, Sherry, Campari, Aperol
Alkoholfreier Cocktail mit frischen Früchten

Menue oder Büffet

Vorspeisen – Salate - Antipasti

Hausgebackenes Kugelbrot mit Kräuterbutter

Bruschetta von Strauchtomaten mit Basilikumpesto,
gehobeltem Parmesan und Parmaschinken

Römersalat mit Strauchtomaten, Gurken und Paprika
oder Orangen- und Melonenfilets an Joghurtdressing
oder mit Minimozzarella und Ministrauchtomaten
und Basilikumvinaigrette

Italienische Antipasti

Marinierte und gefüllte mediterrane Gemüse

„San Daniele“Parmaschinken an Honigmelone
Ofenfrisches Baguette und Butter

Hausgebeizter Wildlachs mit ofenfrischem Baguette

Fischteller mit Räucherfischminis vom Stremllachs,
mit Regenbogenforellenfilet, einer Terrine vom Örtzehecht
mit Flusskrebse, Wildlachs mit einer Senf-Heidehonigsauce
aus Wacholder, Lorbeer und Dill mariniert

La Taverna – Hermannsburg – Menuevorschläge

Vorsuppen:

Terrinen oder Tassen

Traditionelle Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Eierstich,
Spargel, Möhrenbrunoise, Graupennudeln

Tomatencremesuppe

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe

Wildcremesuppe

Kürbis-Orangencrèmesuppe

Hauptspesen:

Geflügel:

Französische Maispoureladenbrust

„à la coq au vin“

mit Zitronenthymian an einer Geflügelrahmsauce

mit einem mediterranen Gemüseratatouille

(Zucchini, Auberginen, Paprika, Süßkartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Fenchel)

vom Jungschwein:

Medaillons vom Jungschweinfilet

unter einer Kräuterkruste

an Champignons und Waldpilzen im Rahm

Gefüllter Jungschweinbraten

an einer kräftigen Rahmsauce

Jungschweinfiletmedaillons

mit frischen, gebratenen Champignons und Zwiebeln

Jungschweinfilet (Lendchen) im Kräutermantel

im Vaccum (sous vide) gegart

an Apfel-Calvadosrahmsauce

vom Rind:

Zarte Fleischroulade vom Black Angus Rind
mit Parmaschinken und Salbei an einer Kräuterjus

Zarter Rinderbraten vom Black Angus
an einer feinen Rinderrahmsauce

Kleine Rumpsteaks vom argentinischen Angus
an frischen Champignons und Zwiebeln

Roastbeef vom argentinischen Hochlandrind
- zartrosa - Tranchen vom Stück

Primefilet-Steak vom Creekstone Black Angus aus Kansas

Wildbret:

Zartes Hirschkalb aus dem Tiefentaler Forst
an einer Wildkräutersauce mit Preiselbeerbirne

Hirschrückenmedaillons an einer Wildrahmsauce mit Pfifferlingen

Wildragout mit hausgemachten Spätzle

Wiesenlamm o. Heidschnucke:

Zartes Wiesenlamm an Thymiansauce

Lammfilets vom Wiesenlamm zartrosa

Heidschnuckenragout mit Waldpilzen

Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes in Rieslingrahmsauce

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei

Wildgeflügel:

Perlhuhnbrust gefüllt mit Maronen und Steinpilzen
an einer Wildgeflügelsauce

Fisch:

Canadischer Sockeye Wildlachs (Medaillons)
auf frischen Taglierini
an Limetten-Safran – Sauce
mit Datteltomaten und Fenchelbrunoise
weitere Fischauswahl auf Anfrage

Gemüsebellagen:

Prinzessbohnen
Broccoliröschen
Blumenkohlröschen
Wirsing im Rahm
Mediterranes Gemüseratatouille
Erbsen - Buttermöhren
Spargel (nur Saison)

Kartoffelbeilagen – Pastabeilagen – Knödel – Klöße

Pommes Frites
Kartoffel-Kroketten
Rosmarinröstkartoffeln
Salzkartoffeln
Dampfkartoffeln
Herzoginkartoffeln
Drillingsröstkartoffeln
Hausgemachte Semmelknödel
Taglierini
Penne Rigate
Süßkartoffelpüree

Desserts:

Vanilleeis mit heißen
Kirschen – Himbeeren - Schokoladensauce

Waldbeerenkompott mit Vanillesauce

Hausgemachtes Tiramisu

Marmorierte Mousse au Chocolat
(mit einem Mango-Ragout)

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Orangenmousse (mit karamellisierten Walnüssen)

Himbeermousse (mit einer Chili-Schokoladensauce)

Limettenmousse mit Himbeer-Cassissauce

Getränke – Ausstattung:

Digestif, Kaffee, Espresso, Cappuccino

Getränke: à la carte

Tischweine: Siehe Weinkarte

Kaffeetafel:

Gerne dürfen Sie auch Ihre Kuchen und Torten
zur anschließenden Kaffeetafel mitbringen.

Selbstverständlich servieren wir ihnen auch Torten und Kuchen
unseres Hausbäckers.

Tischstellung, Deko und vieles mehr:

Individuell nach Ihren Wünschen, bzw. unseren Vorschlägen.

Wir halten eine große Auswahl an Tischdekos bereit.

Ihr Ansprechpartner:

Gunnar Deutgen

Hermannsburg – Telefon 05052-2839 – e-mail: info@lataverna.de

www.lataverna.de