



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

Name:

Datum / Uhrzeit:

Personenzahl:

Erwachsene:

Kinder:

Raum:

Telefon:

Email:

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

Ofenfrisches Baguette mit Butter

Bruschetta von Strauchtomaten mit Basilikumpesto,
gehobeltem Parmesan und Parmaschinken

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

Datteltomaten und Minimozzarella
mit hausgemachtem Basilikumpesto

Parmaschinken oder italienischer Landschinken

Italienische Antipasti

Marinierte und gefüllte mediterrane Gemüse

„San Daniele“Parmaschinken an Honigmelone
Ofenfrisches Baguette und Butter

La Taverna – Hermannsburg
Menuevorschläge

Rehterrine am Salatbouquet mit Preiselbeere-Joghurt-Dressing
Ofenfrisches Baguette

Hausgebeizter Wildlachs oder Forellenfilet mit ofenfrischem Baguette

Vitello Tonnato mit Ricotta-Thunfisch-Kapernsauce
Ofenfrisches Baguette

Fischteller mit Räucherfischminis vom Stremllachs,
Regenbogenforellenfilet,
Wildlachs mit einer Senf-Heidehonigsauce
(Nordseekrabben)

Salatbüfett:
Ruccolasalat mit Datteltomaten und Minimozzarella
Basilikumvinaigrette à part

Bauernsalat mit Strauchtomaten, bunten Paprika, Gurken
Kidneybohnen und Schafskäse
Hausgemachtes klares Kräuterdressing

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und Walnußvinaigrette

Römersalat mit Cocktailtomaten und Avocadofilets
wahlweise mit
gebratenen Hähnchenbruststreifen / gebratenen Scampi / gebratene Flügenteile
mit einem hausgemachten Joghurt-Kräuterdressing

Vorsuppen:

Terrinen oder Tassen

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

Tomatencremesuppe

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe

Wildcremesuppe

Kürbis-Orangencreme-Suppe

Süßkartoffelsuppe mit Kokosmilch und gelben Linsen

Hauptspeisen:

Geflügel:

Französische Maispoulardenbrust
„á la coq au vin“
an einer Geflügelrahmsauce

Wildgeflügel:

Perlhuhnbrust gefüllt mit Maronen und Steinpilzen
an einer Wildgeflügelsauce

vom Jungschwein:

Medaillons vom Jungschweinfilet
unter einer Kräuterkruste
an frischen Champignons, Steinpilzen und Waldpilzen im Rahm

Gefüllter Jungschweinbraten
an einer kräftigen Rahmsauce

Jungschweinfiletmedaillons
mit frischen, gebratenen Champignons und Zwiebeln

Filetgeschnetzeltes vom Jungschwein
an einer Apfel-Calvados-Rahmsauce

Kleine Schnitzelchen vom Jungschwein Filet

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 Clare Valley Black Angus

Roastbeef vom Black Angus Rind mit Fettleiste auf den Punkt gegart
(ca. 5 Stunden Sous Vide bei 55 Grad gegart und anschließend leicht kross angebraten)

Wildbret:

Zartes Hirschkalb aus dem Tiefentaler Forst
an einer Wildkräutersauce mit Preiselbeerbirne

Hirschrückenmedaillons an einer Wildrahmsauce oder Steinpilzsauce

Wildragout mit hausgemachten Spätzle

Wiesenschmuck o. Heidschnucke:

Zartes Wiesenschmuck an Thymiansauce

Lammfilets vom Wiesenschmuck zartrosa

Heidschnuckenragout mit Waldpilzen

Kalb:

Kalbsgeschnetzeltes in Rieslingrahmsauce

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei

Fisch:

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

Dorschfilet, Zanderfilet, Norweger Lachsfilet

Vegetarisch:

Mediterranes Gemüseratatouille
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Süßkartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Fenchel)
mit frischen Fettucine und Tomatensahnesauce

Vegetarische Maultaschen
mit Blattspinat und Mangold-Füllung auf frischem Blattspinat
mit Gorgonzolasauce und Parmesan gratiniert

Piccata vom Sellerie
(Schnitzelchen vom Sellerie in Eihülle)

Vegan:

Mediterranes Gemüseratatouille mit Hartweizennudeln und
Tomaten-Soja-Sauce

Gemüsebeilagen:

Sautierte Prinzessbohnen
Broccoliröschen
Blumenkohlröschen
Kohlrabi im Rahm
Blattspinat
Wirsing im Rahm
Mediterranes Gemüseeratouille
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Süßkartoffeln, Ingwer, Knoblauch, Fenchel)
Erbsen - Buttermöhren
Spargel (nur Saison)
Frische Champignons, Steinpilze und Waldpilze im Rahm
Frische Champignons und Zwiebeln gebraten

Kartoffelbeilagen – Pastabeilagen – Knödel

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

Desserts in Schalen / Desserts in kleinen Gläschen

Bourbon-Vanilleeis, Mango-Eis, Pistazieneis, Nuß-Nougat-Praliné-Eis
Bourbon-Vanilleeis mit warmer, hausgemachter Schokoladensauce
Vanilleeis mit heißen Kirschen – Himbeeren
Waldbeerenkompott mit Vanillesauce
Hausgemachtes Tiramisu
Mousse au Chocolat von 70% iger Zartbitterschokolade
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (Saison)
Orangenmousse (mit karamellisierten Walnüssen)
Himbeermousse (mit einer Chili-Schokoladensauce)
Limettenmousse mit Himbeer-Cassissauce



La Taverna – Hermannsburg
Menuevorschläge

Getränke – Ausstattung:

Digestif

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Getränke à la carte Gerolsteiner 0,75l

Tischweine: Siehe Weinkarte / offene Weine

Kaffeetafel:

Eigene Kuchen und Torten:

Torten und Kuchen unseres Hausbäckers:

Tischstellung:

Deko:

Blumen:

Menuebestätigung bis:

Ihr Ansprechpartner:

Gunnar Deutgen

Hermannsburg – Telefon 05052-2839 oder 0172 5452838

Email: info@lataverna.de

www.lataverna.de

INFO: Auf unserer **separaten Allergiker Karte** geben wir Auskunft
über in unseren Speisen enthaltene allergene Zutaten.

Stand 01.2019

Liebe Gäste,

ob Catering in einer externen Lokation oder in einem unserer Gesellschaftsräume:

Gerne stellen wir Ihnen innerhalb einer individuellen Menueberatung
ein Menue passend für Ihre Gesellschaftsfeier nach Ihren Wünschen
und Ihren eigenen Ideen sowie unseren Vorschlägen zusammen.

Sie erhalten ein detailliertes Menueangebot mit Preis per Email.

Wir freuen uns auf Sie.

Le Bistro GmbH
Restaurant La Taverna
Gunnar Deutgen

