



Tagungsmenü 1

Salat von eingelegten Gemüsen
mit Oliventapenade und Pesto

Risotto von Waldpilzen
mit Granna Pandano
und leichter Kräutersauce

Sorbet Variation
von Früchten der Saison

€ 29,50 pro Person



Tagungsmenü 2

Samtsuppe vom Erdapfel
mit getrüffeltem Espuma

Mild gegarte Medaillons vom Jungschwein
mit sommerlichem Gemüse
und glacierten Bandnudeln

Gelierte Sahnecreme
mit marinierter Mango

€ 29,50 pro Person



Tagungsmenü 3

Rosa Brust von Barbarie Ente
mit Tomaten-Lauch-Salat und Sojacreme

Krosses Filet vom Havelzander
mit Safran-Risotto
und leichtem Rieslingschaum

Gebrannte Creme Catalana
mit marinierten Beeren

€ 37,50 pro Person



Tagungsmenü 4

Zweierlei von der Goldbrasse
dazu Confit von Chicorée und Orange

Saltimbocca von der Maispoularde
mit Paprikagemüse
und gebackenen Polentaecken

Panna Cotta
an marinierten Früchten und Himbeersorbet

€ 42,50 pro Person



Tagungsmenü 5

Asiatisch marinierter Cous-Cous-Salat
mit Currycreme
und geratenen Riesengarnelen

Rosa Rücken vom Black Angus Rind
mit saisonalem Gemüse
und gebackenen Rosmarin Kartoffeln

Variation von Waldbeeren und Vanille

€ 43,50 pro Person



Tagungsmenü 6

Saisonale Blattsalate in Balsam Vinaigrette
mit wilden Kräutern
und mildem spanischen Landschinken

Bardierte Brust vom Bresser Perlhuhn
auf Kräuternudeln
und leichter Salbeisauce

Mousse von Arabica Kaffee
mit Schokocrumble und Katzenminze

€ 44,50 pro Person