

### **III. Der feierliche Anlass (für ein ganzen Abend 18 – 0 Uhr)**

Sie speisen an einer Tafel im Restaurant oder der Toskanastube, je nach Personenzahl auch in einem separaten Raum. Eine Tafel festlich eingedeckt mit Tischdecke und Servietten Ihrer Wahl. Blumendekoration vom Gärtner

Stehempfang der Gäste mit Sekt und alkoholfreiem Cocktail, bei schönem Wetter im Garten. Dazu kleine belegte Canapes mit Schinken, Käse, Salami, Bierschinken garniert, je Pers 3 Stück.

#### Amuse Bouche

##### **Als Vorspeise Suppe**

- Wildkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsebrunoise oder
- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel oder
- Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen und Concasse

##### Als Zwischengericht

- Gemischter Blattsalat mit gebratenen Leberle an Balsamicodressing oder
- Gemischte Blattsalate Toscana mit Antipastigemüse, Parmaschinken, Butter und Olivenbrot oder
- Meeresfrüchtecocktail im Blattsalatnest dazu Baguette und Butter

##### **Als Hauptgericht**

- Rehbraten mit frischen Pilzen, Preiselbeerbirne, Rosenkohlgemüse und 2 Beilagen oder
- Schweinelendchen mit Champignonrahmsoupe Mandelbrokkoli oder
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Kraut und Maultasche und 2 Beilagen oder
- Cordon bleu aus der Putenbrust mit Gemüsevariation mit Kroketten oder
- Gegrilltes Rotbarschfilet auf Spinatnudele an Rieslingschaumsoupe

##### **Als Dessert**

- Variation von Mousse mit Früchten garniert
- Triologie von hausgemachtem Parfait mit Früchten garniert
- Krokanteisbecher
- Schwarzwaldmädel

#### **Getränke inklusive:**

Offene Getränke unserer Karte nach Wahl

Inklusive 1 Runde feine Obstdestillat aus örtlicher Brennerei

**Preis pro Person:** für 52,99 €

Gerne rechnen wir auch ein individuelles All Inclusive-Arrangement nur für Sie. Die genannten Menüs sind auch als Buffet möglich (Preise auf Anfrage, abhängig von der Personenzahl)