



*MENÜS FÜR
VERSCHIEDENE
ANLÄSSE*

Hotel Restaurant Neffethal

Frühlingsmenü



Kalte Speisen

Antipasti:

- *Gegrillte eingelegte Paprika*
- *Eingelegte Zucchini, Auberginen, Oliven*
- *Champignonköpfe*
- *Auswahl von Aufschnitt und Bauernschinken*
- *Butter, Brotkorb mit Brötchen und Baguette*
- *Käseauswahl mit Trauben und Oliven*

Warme Speisen

- *Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Nudeln*
- *Edel-Angus Roastbeef mit Weinsoße, Gemüse, Reis und Spätzle*
- *Putengeschnetzeltes mit Rösti*

Dessert

- *Schwarze Johannisbeer - Creme*

Preis: ca . 34,50 € pro Person

Sommermenü



Kalte Speisen

Antipasti:

- *Gegrillte eingelegte Paprika*
- *Eingelegte Zucchini, Auberginen, Oliven*
- *Champignonköpfe*
- *Auswahl von Aufschnitt und Bauernschinken*
- *Butter, Brotkorb mit Brötchen und Baguette*
- *Käseauswahl mit Trauben und Oliven*

Warme Speisen

- *Hühnersuppe mit Einlage*
- *Seezungenröllchen mit Scampischwänzen, Saisongemüse und Reis*
- *Kalbrückensteak in Pfifferlingrahmsoße mit Kartoffelchen*

Dessert

- *Vanilleeis eingerichtet auf Erdbeersoße, dazu Schlagsahne*

Preis: ca . 35 € pro Person

Herbstmenü



Kalte Speisen

- *Feine Scheiben von geräucherter Gänsebrust an Apfel-Selleriesalat, garniert mit Orangenfilets*
- *Ofenwarmes Stangenbrot und Schmalz*

Warme Speisen

- *Kartoffel-Lachsuppe mit Pfifferlingen*
- *Wildschweinbraten aus der Keule in Wacholderrahmsoße dazu Schmorapfel, Birnenkartoffel, schwäbische Butterspätzle, Preiselbeeren und frischer Speckrosenkohl*

Dessert

- *Mousse von roten und schwarzen Johannisbeeren auf Vanillesoße, dazu frische Beeren*



Preis: ca . 35 € pro Person

Hochzeitsmenü



Kalte Speisen

- *Feiner Räucherlachs mit knusprigen Kartoffelrösti und Dillrahmsoße*
- *Avocado Salat mit Cocktail Shrimps*

Warme Speisen

- *Lauchlachs-Cremesuppe*
- *Kalbsrücken gebraten mit Steinpilzensoße*
- *Schweinefilet gebraten in Rahmsoße, Saisongemüse, Herzoginkartoffeln und Krokette*

Dessert

- *Ananas-Carpaccio mit Vanilleeis und frischen Früchten*



Preis: ca . 36 € pro Person

Klassisches Festmenü

Kalte Speisen

- *Melonenschiffchen mit Parmaschinken*
- *Räucherfischplatte*
- *Käseplatte*
- *Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten und Butter*

Warme Speisen

- *Rinder- und Schweinebraten in Rahmsoße, dazu Gemüse, Kartoffelgratin und Reis*

Dessert

- *Bayerische Creme mit Erdbeersoße*



Preis: ca . 27,50 € pro Person

Buffet Toscana



Kalte Speisen

- *Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison*
- *Tomate Mozzarella*
- *Putenbrustfilet an Orange Vinaigrette*
- *Käseauswahl mit Trauben und Oliven*
- *Butter, Brotkorb mit Baguette und Ciabatta*

Warme Speisen

- *Tomatencremesuppe*
- *Involtini di Parma, Kalbfleischröllchen mit Schinken und Salbei in Bardolinosoße geschmort*
- *Ganzes Lachsfisch mit Gemüse*
- *Verschiedene Nudelsorten*

Dessert

- *Tiramisu auf Vanillesoße*



Preis: ca . 34 € pro Person