LINDEN HOF

RESTAURANT / EVENT/ HOTEL

BANKETT SPEISEANGEBOT

Menu Vorschläge “fix-fertig”

Blattsalat Garniert
gepickelte Radiesli, Cherrytomaten, Kürbiskerne, Cranberrys & Hausdressing
xxx
Kalbsgeschnetzeltes, Kartoffelstock, (Gemüse je nach Saison)
Filoutteig knustper
xxx
Safranmascarponemousse Kumquatskompott, Sesam-Chip

Orangensalat - Burratina
Frühlingszwiebeln, Rote Zwiebeln, Granatapfel, Honigdressing
xxx
Rindstagliata mit Chimichurry
Kartoffelwedges und Artischocken
xxx
Zitrus-Cremebrulee

Selleriesuppe mit Gorgonzola (Je nach Saison)
xxx
Schweinsfilet, Cognac-Demi-Glace
Quarkspätzli
Gemüse
xxx
Signature Cheesecake,
Beerencoulis

LINDEN HOF

Menu Inspirationen

Vorspeisen
- Caprese, Hausgemachte Mandelpesto, Brotwürfel
- Birnencarpaccio, Rohschinken, Petersilienöl, Ziegenfrischkäse

Suppen
- Steinpilzcremesuppe, Caramelisierten Nüssen
- Currysuppe, Filoutknusper und Kiwi
- Diverse Gemüsesippen

Hauptgerichte
- Kalbscordonbleu - Schweinscordonbleu
- Kalbskotelett, aufgeschlagene Salbeibutter

Beilagen
- Süsskartoffelpommes
- Nüdeli

Dessert
- Mascarpone Cantuccini mousse, Portweinreduktionm
- Pannacotta Beerencoulis

Das sind lediglich unsere Ideen.
Natürlich können sie ihr Menu individuell anpassen und sie können ihre wünsche gerne einbringen.

APERO SPEISEANGEBOT

Diverse Canape
- Spargel
- Ei
- Grillgemüse
- Bresoala
- Randen, Feige
- Tatar

Weckglas-Salate
- Couscous Gemüse
- Spargelderbeer, Tomatenmozzarella
- Karotten-Orangensalat

Diverse Weckglas-Aperos
- Melonenrohschinken
- Käse und feige
- Lachsspiess mit Meerrettichschaum

Diverse Mini Sandwiches
- Schinken
- Brie mit Birne
- Rohschinken-Frischkäse
- Caprese mit Mandell-Pesto

Bruschetta
- Getrocknete Tomatren und Sardiene
- Bruschetta Klassisch
- Bruschetta, Lachstatar-Grurke,Dill

Tapas
- unsere Tapas eignen sich sehr gut als Apero/Fingerfood

Das sind lediglich unsere Ideen.
Natürlich können sie ihr Apero individuell anpassen und sie können ihre wünsche gerne einbringen.