

Menü- und Büffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

**Bitte beachten Sie:
für Hochzeiten bieten wir gesonderte Pauschalen an**

Im Landschloss Korntal finden Sie ideale Räumlichkeiten
für jede Feier, eine hervorragende Küche
sowie einen kompetenten und persönlichen Service.
Egal, ob kleine Familienfeier oder großes Fest – wir bieten
Ihnen ein Menü, ein Büffet oder auch
eine Menü- Büffet-Kombination an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl zur Übersicht.
Selbstverständlich können Sie sich Ihre Lieblingskombination
auch selbst zusammenstellen.
Unser Bankett- Team berät Sie dazu gern.

LANDSCHLOSS- Klassisch

Menü- Buffet- Kombination

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse auf den Tischen eingesetzt

Vorspeise serviert:

Saisonales Salatbouquet mit gerösteten Kernen,
Parmaschinken mit Melonensalsa und gebratenen Kräuterseitlingen

Hautgangbuffet:

Knuspriges Poulardenbrüstchen mit Champignon- Weißweinsauce
Schweinefilet unter der Kräuterkruste und Spätburgunderjus
Krosses Lachsforellenfilet auf Kräuterbeet mit Nussbutter

Marktfrisches Gemüse der Saison, sautierter Blattspinat,
gebackene Kirschtomaten
Butterspätzle, Kartoffelgratin, Pesto- Farfalle

Dessertbuffet:

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten
Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade
Topfenstrudel mit Schlagrahm

Preis pro Person 58,50 €

LANDSCHLOSS- Mediterran

Menü- Büffet- Kombination

Kleine Brotauswahl und zweierlei Frischkäse auf den Tischen eingesetzt

Vorspeisenvariation serviert:

Saisonales Salatbouquet mit gerösteten Kernen,
Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Antipasti der Saison

Hautgangbüffet:

Ossobuco vom Kalb mit Schmorzwiebeln
Saltimbocca von Hähnchen mit Salbei und Schinken
Doradenfilet in Kräuter- Knoblauchöl und Tomatensauce

Grillgemüse der Saison, Blattspinat, Fenchelgemüse,
Rosmarinkartoffeln, Kräutergnocchi,
Champignonrisotto mit frittiertem Rucola

Dessertbüffet:

Tiramisu mit Amaretto
Panna Cotta im Weckglas mit Mangosauce
Armarenakirschen mit Joghurt und Cantuccini im Weckglas

Preis pro Person 62,50 €

LANDSCHLOSS- Büffet

Vorspeisenbüffet:

Ofenfrische Brotauswahl
Saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings
Bunte Antipasti der Saison
Räucherlachs mit Zitronenpfeffer und Senf- Dillsauce

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

Hautgangbüffet:

Rinderfiletmedaillons mit Portweinjus
Schweinefilet unter der Kräuterkruste und Spätburgunderjus
Champignonrisotto mit frittiertem Rucola

Marktfrisches Gemüse der Saison, gebackene Kirschtomaten, Speckbohnen
Butterspätzle, Kartoffelgratin,

Dessertbüffet:

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten
Sauerkirschgrütze mit Schlagrahm und Schokoladenstreusel
Gemischte Auswahl von Stiel- und Waffeleis aus der Truhe

Preis pro Person ohne Suppe 61,50 €

Preis pro Person mit Suppe 65,90 €

LANDSCHLOSS-Menüvorschläge ab 15 Personen

Menü 1

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangenhonig, Feigensenf
und saisonalen Blattsalaten, Brotkracherl

* * *

Boeuf bourguignon mit Speck, Champignons und Schalotten
in Burgunderjus, dazu Kartoffelstampf

* * *

Litschisorbet mit karamellisierter Banane an Erdnuss- Kaffeekekant

Preis pro Person 47,90 €

Menü 2

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Feldsalat an Kartoffel- Schnittlauchdressing
mit Granatapfelkernen und gerösteten Cashewnüssen

* * *

Knuspriges Lachsfilet mit geschmortem tomatiertem Fenchel,
dazu Graupenrisotto und Haselnussbutter

* * *

Crème brûlée mit Amarenkirschen

Preis pro Person 48,90 €

Menü 3

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Räucherlachstatar mit Kapern, Gurke, grobem Senf und Dillschmand

* * *

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

* * *

Knuspriges Poulardenbrüstchen an geschmorten Karotten und Selleriewürfeln,
Geflügeljus und Kartoffelgratin

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Preis pro Person 56,90 €

Menü 4

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Gänseleber- Millefeuille mit Süßweingelee, Himbeercreme und Brioche

* * *

Gebratene Riesengarnelen mit saisonalen Blattsalaten und Zitronenvinaigrette

* * *

Kalbsrückensteak mit Pommerysenf- Kruste, Kalbsrahmjus, sautierte Champignons
sowie mit Kräuterbrösel gefüllter und gebackener Tomate

* * *

Scharfes Ananasragout mit Griechischem Joghurt und Pistazie

Preis pro Person 69,90 €

**Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung der Allergene
erhalten Sie auf Anfrage.**

Änderungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bitte beachten Sie, dass wir ab 23:00 Uhr eine zusätzliche Servicepauschale pro Stunde in Rechnung stellen.