

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 mit hausgemachten
Speisen,**

sowie einen **kompetenten und persönlichen Service.**

Egal, ob kleine Familienfeier oder großes Fest – wir bieten

Ihnen ein Menü, 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.**

Herr Märzke berät Sie dazu gern.

LANDSCHLOSS- Klassisch

Menü- Büffet- Kombination

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse auf den Tischen eingesetzt

Vorspeise serviert:

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

Hautgangbüffet:

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

Dessertbüffet:

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten
Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade
Schwäbische Apfelküchle mit Vanillesauce

Preis pro Person 66,50 €

LANDSCHLOSS- Mediterran

Menü- Büffet- Kombination

Kleine Brotauswahl und zweierlei Frischkäse auf den Tischen eingesetzt

Vorspeisenvariation serviert:

Burrata mit Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Balsamico Vinaigrette

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
Limettenmousse im Weckglas

Preis pro Person 69,90 €

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
Ravioli mit Steinpilzfüllung mit Tomatencreme und Parmesan

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

Dessertbüffet:

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten
Sauerkirschgrütze mit Schlagrahm und Schokoladenstreusel
Saisonal Gemischte Eis Bowle

Preis pro Person ohne Suppe 72,90 €

Preis pro Person mit Suppe 76,90 €

**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.

LANDSCHLOSS-Menüvorschläge ab 15 Personen

Menü 1

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangenhonig und Feigensenf
an saisonalen Blattsalaten und Brotkracherl

* * *

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

* * *

Crème brûlée mit Amarenkirschen

Preis pro Person 52,90 €

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

* * *

Litschisorbet mit karamellisierter Banane an Erdnuss- Kaffeekrokant

Preis pro Person 56,80 €

Menü 3

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Räucherlachstatar mit Kapern, Gurke, grobem Senf und Dillschmand

* * *

Kresserahmsuppe mit knusprigen Speckwürfeln und Croûtons

* * *

Knuspriges Poulardenbrüstchen an geschmorten Karotten und Selleriewürfeln,
Geflügeljus und Kartoffelgratin

* * *

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Preis pro Person 68,60 €

Menü 4

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäsemousse, Pinienkernen und Salatbouquet

* * *

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 79,90 €

**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