



# Seeschloß

Hochzeitsvilla am Obersee

Bankettmappe für Ihre Hochzeit  
Saison 2018

# Menüvorschläge

## Menü 1 für 22,95 €

Bärlauchcremesüppchen  
\*\*\*

Zanderfilet „Müllerin“-Art mit  
zerlassener Butter, Gurkensalat in Dillrahm und  
„Usedomer“ Fischkartoffeln  
\*\*\*

Duo von Mousse au chocolat

## Menü 4 für 27,80 €

Pfifferlingrahmsüppchen  
\*\*\*

Wildbraten aus der Schorfheide in  
Waldpilzrahm mit halbiertem Preiselbeer-Pfirsich  
und Herzogkartoffeln  
\*\*\*

Früchtevariation „Seeschloß“

## Menü 2 für 26,90 €

Kressesüppchen  
\*\*\*

Schweinefilet an Jägersoße mit ausgesuchten  
Pfifferlingen, Röstinchen und Brokkoli  
mit Sauce Hollandaise  
\*\*\*

Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße und frischen  
Früchten  
\*\*\*

Espresso oder Cappuccino

## Menü 5 für 20,50 €

Oxtail clair mit altem Sherry  
\*\*\*

Zwei pochierte Hähnchenbrüste an Ananas-  
Curry-Soße, serviert auf gebuttertem Wildreis  
und Salatteller  
\*\*\*

Palatschinken mit  
Waldbeerengrütze

## Menü 3 für 31,90 €

Wildrahmsuppe „Diana“  
\*\*\*

Sylter Krabbenscocktail mit Baguette  
\*\*\*

Gespicktes argentinisches Rinderfilet in  
Rotweinsoße mit geschmorten Kräutersteinpilzen,  
Mandel-Rosenkohl und Kartoffelkroketten  
\*\*\*

Zwei Kugeln cremiges Bourbon-Vanilleeis mit  
Oloroso-Sherry-Kirschen

## Menü 6 für 20,80 €

Florentiner Creme-Süppchen  
mit Sahnehaube  
\*\*\*

Rosa Braten vom Kalbsrücken an Sauce Choron,  
mit Tomaten und Mozzarella überbacken,  
serviert mit grünen Nudeln und einer Auswahl  
frischer Blattsalate  
\*\*\*

Moccaschaum mit kleiner Garnitur

# Menüvorschläge

## Menü 7 für 26,20 €

Fasanenessenz mit  
Champignonklößchen

\*\*\*

Salatvariationen der Saison mit  
hausgemachter Vinaigrette

\*\*\*

Forelle „Müllerin“-Art mit gebutterten  
Mandelsplittern und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Mango-Mascarpone (Shooter)

## Menü 9 für 29,90 €

Linsensuppe

\*\*\*

Köpfe vom wilden Wiesenchampignon,  
gefüllt mit Tranchen vom hausgebeiztem Lachs,  
paniert und gebacken

\*\*\*

1/4 Pommersche-Ente, im Ofen geschmort,  
an Thymiansoße, dazu Champagnerrotkraut und

Thüringer Klöße

\*\*\*

Baby-Ananas mit exotischen Früchten  
und Weinschaum

## Menü 8 für 34,90 €

Lachsschaumsuppe mit Knoblauch-Garnelen

\*\*\*

Wachtel im Speckmantel geschmort,  
an Ananas-Weinrotkraut auf einer  
Meerrettich-Fruchtsoße

\*\*\*

Rosa Lammrücken an Rosmarinsoße,  
mit Schwenkkartoffeln und knackigen  
Bohnenbündchen

\*\*\*

Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Eierliqueur

## Menü 10 für 39,90 €

Rindercarpaccio mit Steinpilzen

\*\*\*

Champignonbrühe mit Eierstich

\*\*\*

Gebeizter kanadischer Wildlachs, in Butter  
gebraten, auf gedünstetem Blattspinat,  
angerichtet mit einem Kügelchen Wildreis

\*\*\*

Ochsenbäckchen mit Bohnen im Speckmantel,  
dazu bäuerliche Kartoffeln

\*\*\*

Tiramisu-Creme