

## BOOTSHAUS BANKETT-MENÜS

### MENÜ I

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

Galia-Melone mit Parmaschinken  
Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten  
mariniertes Grillgemüse  
eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili  
gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie  
Meeresfrüchtesalat

knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen  
ofenfrisches Brot der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

\*\*\*

gebratene Hähnchenbrust mit Cremesauce von Wiesenchampignons  
Marktgemüse  
hausgemachtes Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

\*\*\*

Crème Brulée mit Früchten der Saison

**€ 32,00 PRO PERSON**

### MENÜ II

bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen  
oder

Suppe der Saison

ofenfrisches Brot der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

\*\*\*

Schweinefilet im Baconmantel mit Jus  
ligurisches Schmorgemüse  
Butterspätzle mit Bröselmelze

\*\*\*

Schokoladenmousse-Törtchen mit Kirschragout

**€ 35,50 PRO PERSON**

Unsere Bankettmenüs gelten für eine Mindestpersonenzahl von 15 Gästen (Vollzahlern).

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste.

Ausgenommen sind Veganer und Vegetarier.

Hierfür bereiten wir eine vegetarische/vegane Variante vor.

### MENÜ III

Kleiner Marktsalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kernen und Croutons  
ofenfrisches Brot der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

\*\*\*

rosa gebratener Kalbsrücken mit Steinchampignonsauce

Marktgemüse

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

**€ 39,50 PRO PERSON**

### MENÜ IV

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

Galia-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

mariniertes Grillgemüse

eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

Meeresfrüchtesalat

knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

ofenfrisches Brot der Feinschmecker-Bäckerei Kapp in Edingen

\*\*\*

Rinderfilet vom Premium Weiderind im Ganzen gebraten (medium) mit Barolojus

ligurisches Schmorgemüse

hausgemachtes Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

\*\*\*

Schokoladenmousse-Törtchen mit Kirschragout

**€ 48,00 PRO PERSON**

Unsere Bankettmenüs gelten für eine Mindestpersonenzahl von 15 Gästen (Vollzahlern).

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste.

Ausgenommen sind Veganer und Vegetarier.

Hierfür bereiten wir eine vegetarische/vegane Variante vor.

**GERNE KÖNNEN SIE KOMPONENTEN ERGÄNZEN ODER AUSTAUSCHEN  
WIR KALKULIEREN IHNEN DEN PREIS.**

**VEGETARISCHE VARIANTE**

Steinpilzravioli mit Weißwein-Kräutersud, ShisoKresse,  
Tomate und Frühlingslauch, Rucola und Parmesan

**SUPPE DER SAISON**

Frühlingskräutersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Zitrusöl  
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch  
Kürbis-Orangensuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl  
Kartoffel-Crème-fraîche-Suppe

Unsere Bankettmenüs gelten für eine Mindestpersonenzahl von 15 Gästen (Vollzahlern).  
Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste.  
Ausgenommen sind Vegetarier.  
Hierfür bereiten wir eine vegetarische/vegane Variante vor.