

Herzlich willkommen im Palmen-Bistro!

Speisekarte Abendveranstaltungen

- nach Vereinbarung für größere Gruppen und Gesellschaftsbuffets (ab 35 Personen)
sowie an verschiedenen festen Terminen.

Menüvorschläge von € 17,50 bis € 26,00 p.P.

Hochzeitssuppe

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

~ ~ ~ ~ ~

Vorspeisenbuffet I

Antipastiplatte, Melone – Schinken, Tomate – Mozzarella, Forelle und Lachs dazu Baguette und Butter

~ ~ ~ ~ ~

Vorspeisenbuffet II

Verschiedene Tapas 4-6 Sorten dazu Platten mit Antipasti, Melone – Schinken, Tomate – Mozzarella mit Baguette und Butter

~ ~ ~ ~ ~

Fingerfood I

*Canapees mit Fisch, verschiedenen Aufschnitt und Käse, Antipasti, Melone – Schinken, Tomate – Mozzarella
(5 Stück pro Person)*

~ ~ ~ ~ ~

Fingerfood II

*Vorspeisenlöffel mit diversen Köstlichkeiten, verschiedene Tapas und Canapees mit Forelle und Lachs, verschiedenen Aufschnitt und Käse
(5 Stück pro Person)*

~ ~ ~ ~ ~

Salatplatte Rohkost mit 2 Dressings

4-6 verschiedene Sorten

~ ~ ~ ~ ~

Salatplatte mit angemachten Salaten

4-6 verschiedene Sorten

Menü „Palmenbistro“

*Schweinekrustenbraten in Biersauce
Gefüllte Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
Putenschnitzel mit Champignonrahm
Saisonales Gemüse, Kroketten, Spätzle & Salzkartoffeln*

~ ~ ~ ~ ~

Menü „Unterwasserpark“

*Schweinemedallions im Speckmantel im eigenen Saft
Gekochtes Rindfleisch in Zwiebelsauce
Mediterrane Nudelpfanne
Saisonales Gemüse, Reis, Rosmarinkartoffeln und Rösti*

~ ~ ~ ~ ~

Menü „Seerose“

*Schweinefilet Saltimbocca in eigenem Saft
Hähnchenbrust Caprese auf Tomatenjus
Gefüllte Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
Gemüse der Saison, Salzkartoffeln, Kroketten und Kartoffelgratin*

~ ~ ~ ~ ~

Menü „Teichpark“

*Paniertes Schweineschnitzel wahlweise mit Zigeuner- oder Jägersauce
Hähnchenrouladen „Florenz“ (mit Spinat – Frischkäse – Füllung)
Indisches Gemüsecurry mit Kokosmilch (vegetarisch)
Gemüse der Saison, Reis, Salzkartoffeln und Kroketten*

~ ~ ~ ~ ~

Menü „Grand NaturaGart“

*Schweinefilet mit Äpfeln in Calvadosauce
Zanderfilet auf Gemüsebett in Dillsauce
Rindertafelspitz in Rotweinjus
Mediterrane Nudelpfanne
Saisonales Gemüse, Reis, Salzkartoffeln und Kroketten*

~ ~ ~ ~ ~

Grillbuffet I

*Rostbratwurst vom Grill
Nackensteaks mit Rot/Grün – Marinade
Gegrillte Hähnchenbrust in Tandoorimarinade
Grillgemüse
Nudel-, Kartoffel- und griechischer Salat
Verschiedene Saucen
Baguette und Kräuterbutter*

Grillbuffet II

*Rostbratwurst vom Grill, Nackensteaks mit Rot/Grün – Marinade,
gefüllte Grilltaschen, gegrillte Hähnchenbrust in Tandoorimarinade,
Hähnchen – Ananas – Spieß
Grillgemüse, Gemüsespieß
Nudel-, Kartoffel- und griechischer Salat
Verschiedene Saucen
Partybrötchen und Kräuterbutter*

~ ~ ~ ~ ~

Spargelbuffet

*Spargel satt
Saisonales Gemüse
Schweine- und Hähnchenschnitzel
Schweinemedallions mit Champignonrahm
Roher und gekochter Schinken
Rührei
Hollandaise, Butter, Salzkartoffeln und Kroketten
Saisonpreis*

~ ~ ~ ~ ~

Desserts

Eisbombe mit Sauce

Eisbombe + 1 Desserts

Eisbombe mit 2 Desserts

Eisbombe mit 3 Desserts

2 Desserts

3 Desserts

Desserts in Portionsgläsern

~ ~ ~ ~ ~

Weitere Desserts

*Herrencreme, Bayrische Creme mit Fruchttop, Mousse au chocolat,
Panna Cotta, Creme Brulee, Karamellcreme, Tiramisu,
Quarkcreme mit Mango & Schwarzwälder-Kirsch-Dessert*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!