



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