

SCHLOSS THURNAU

BESONDERE GELEGENHEITEN

Menü- und Büfettvorschläge





Ihre Feier ist unsere Herausforderung

Anlässe für kleine und große Feste gibt es viele. Mit dem Engagement, das nur ein Familienbetrieb erbringen kann, gestalten wir den wertvollen Tag in ihrem privaten oder beruflichen Leben.

Wenn Sie möchten, stellen wir Ihnen nach Ihren individuellen Wünschen ein Angebot zusammen.

Unsere Erfahrungen sollen Ihnen helfen, Ihr Fest zu einem Höhepunkt werden zu lassen.

Unsere Menüvorschläge bieten Ihnen einen kleinen Überblick über unser Angebot. Natürlich können wir gerne auch Ihre Wünsche für Ihre individuelle Feierlichkeit integrieren.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Familie Hartl und das Team von Schloss Thurnau

n.

Tipps und Hinweise:


- Sie erhalten stets ein unverbindliches Angebot mit Optionsdatum für Ihre Feierlichkeit.
- Wir gewähren Kinderermäßigung
- Veranstaltungen können bei uns open end gefeiert werden, dies muss aber schriftlich fixiert werden
- Parkplätze sind ausreichend vorhanden

Außergewöhnliche Veranstaltungen:

Unsere hauseigene Veranstaltungsagentur Frankenevent.de bietet eine Vielzahl an kreativen Abendevents und Outdoor-aktivitäten:

- Krimdinner
- Fränkische Stadlkerwa
- Westernfest
- Ritteressen
- Keltische Tafelrunde
- VIP-Abend im Dampflokmuseum

- Teamtraining
- Bogenschießen
- Fackelwanderung
- Erlebnistage
- Kletterwald
- “Das Geheimnis der Walpoten”
- “Der Schatz im Fichtelsee”



Welcome

Empfang

Stehempfang innen oder außen

“Spritzig”
Dekorierter Tisch
Prosecco oder Prosecco-Orange
Orangensaft oder Mineralwasser

“Klassisch”
Dekorierter Tisch
Prosecco, oder Prosecco-Orange
Orangensaft oder Mineralwasser
drei herzhafte Blätterteighäppchen
Obstauswahl

“Festlich”
Dekorierter Tisch
Prosecco oder Prosecco-Orange
Orangensaft oder Mineralwasser
3 Canapés oder Gabelsnack
3 Miniplunder süß und herzhaft

Für Empfänge außerhalb von
Schloss Thurnau (bis 20km)
zzgl.250,- €

... aufgepeppt mit
Holunder und Limone
Aperol und Orange
Apfel-Zimt
Wildkräuter und Limette

Fingerfood und Canapés

Wenn es mal etwas moderner sein darf. Kombiniert mit dem Stehempfang ist dies eine schöne Bereicherung. Gerade wenn Sie auf ein Mittagessen verzichten.

Fingerfood:
gerne auch als Mix nach Empfehlung des Küchenchefs

Blätterteighäppchen gefüllt mit

Lauch-Schinken
Chili-Tomate
Käse-Kräuter
Nürnberger Würstchen
Parmaschinkenmantel

Gabelsnack mit

Nordmeer-Crevetten
Hackfleischküchle und Gürkchen
Gourmetlöffel gefüllt mit
Fischartar und Dill
Shrimpscocktail

Geräuchertem Forellenfilet
Lachscrepes mit Kräuterschmand

Canapés

Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Gekochter Hinterschinken mit Senf-Honig-Sc.
Gorgonzolacreme und Traube
Roast Beef und Preiselbeeren
Schweinefilet im Kräutermantel
Camenbert und Wildkräuterbüschel
Parmaschinken und Melone
Pfeffersalami und Silberzwiebeln
Gauda und Paprikastreifen
Geräuchertes Forellenfilet
und Sahnemeerrettich
Marinierte Entenbrust und Cranberries
Shrimpscocktail und Mandarinenfilets

Kaffeetafel

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen gerne Ihr Kaffeetrinken im oberen Schlosshof

Mitgebrachter Kuchen wird von uns in Empfang genommen, gekühlt und schön serviert

Kaffee in Kannen
Kaffeesezialitäten

Gemischte Kuchenauswahl:
ca. 1 ½ bis 2 Stücken pro Person
jahreszeitlich bezogene
Kuchenauswahl

3 Trendige CupCakes
z. B. für eine „Kaffeetafel“
ohne Sitzmöglichkeit

Brotzeitauswahl für die
“herzhaften“ Gäste

Partyservice und Catering

Sie möchten zu Hause feiern?
Sie haben einen tollen
Veranstaltungsraum?
Sie möchten gerne im Freien feiern?

Der Cateringservice organisiert für Sie alles rund um Ihre kreative Feier

Suppen

Fränkische Festtagssuppe mit
Lebernockel, Griesklöschchen,
Backerbsen, Pfannkuchenstreifen
und Gemüsejulienne

Safran-Chili-Suppe
mit gebratenen Garnelen

Kräuterschaumsuppe
mit Flusskrebse

Klare Tomatenessenz
mit Basilikumnockel

Rucolacremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen

Karotten-Ingwersuppe
mit Chilifäden

„Minestrone“
Italienische Gemüsesuppe
mit Parmesan

Zucchinischaumsüppchen

Mediterrane Kartoffelsuppe mit
Flusskrebsschwänzen

Tomatensuppe mit Ginsahne

Sorbets

Aperol-Spriz-Sorbet
Maracuja-Pfirsich-Sorbet
Williams-Birnen-Sorbet

Zwischengerichte

Italienische Teigtaschen,
gefüllt mit Spinat, geschwenkt in
Pesto und Cherrytomaten mit
Parmesanspänen

Duett von Zander und
Riesengarnelen auf Safranrisotto
mit Kaiserschoten

Tatar von hausgebeiztem Lachs an
gebratenen Kartoffelblinis
mit rotem Pfeffer

Nudelsäckchen gefüllt mit
Steinpilzen auf Kräuterschaum

Fasanenbrust auf
Kartoffel-Sellerieschnee mit
Wildglace

Feine bunte Nudeln mit Tranche vom
Steinbutt
in Trüffel-Sahne-Sauce

Norweger Räucherlachs auf
Reibekuchen, serviert mit einem
Blattsalatbouquet

„Caprese“ Tomato-Mozzarella mit
kaltgepresstem Olivenöl, frischem
Basilikum und gestoßenem Pfeffer

Salatvariationen

Salatvariation mit dreierlei
Hausmachersalaten und
Blattsalatbouquet an Acetodressing
serviert mit

1. honigglasiertem Hähnchenfilet
2. buttergeschwenkten Garnelen
3. herzhaften Speck-Pfifferlingen
4. einem Spieß von Jakobsmuschel
und Cherrytomate
5. Spargelspitzen in Vinaigrette

Salatvariation mit gebratenen
Zanderstreifen
und gegrillten Zucchinihaltern

Blattsalate mit Joghurdressing und
gewürzten Speck-Croutons

Rucolanest mit
Mozzarellakügelchen und
Parmaschinken

Spargelsalat (saisonal) in
Tomatenvinaigrette
mit frischen Kräutern und
Paprikawürfel

Italienische Anti-Pasti mit
Parmaschinken und Mozzarella

Cantaloupemelone mit
Parmaschinken

Menu



Menü

Hauptgerichte

Rind

Rinderbraten in einer Schwammerlsauce, dazu Semmeltaler und Broccoliröschen

Sauerbraten mit Lebkuchensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Filetsteak vom Angus-Rind in Sherrysauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Karottengemüse und Schupfnudeln

Kalb

„Saltim Bocca“- Zartes Kalbsschnitzel gefüllt mit Parmaschinken und Salbei, auf ZucchiniGemüse mit Rosmarinkartoffeln

Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsauce mit glasierten Gemüsestreifen und Semmelklößen

Kalbsgeschnetzeltes “Züricher Art” mit Broccoliröschen auf Butterspätzle

Kalbstafelspitz mit einer Kren-Kräutersauce, dazu Kartoffelklöße und Salatteller

Kalbsfilet im Kräuter-Speckmantel gebraten auf Balsamicogemüse, serviert mit Kartoffelkrapfen

Wild

Rehrbraten mit Preiselbeerbirne, Birnenblaukraut und Semmeltaler

Geschmorte Wildhasenkeule in Wacholdersauce mit Haselnussspätzle und Rosenkohl

Hirschkalbsbraten in Hagebuttensauce mit Preiselbeerknödel und Rotkohl

Rehrückenfilet im Speckmantel auf Steinpilznudeln mit Romanescoröschen

Schwein

Schweinefilet in Pilzsauce mit Broccoliröschen und hausgemachte Spätzle

Cordon-Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit warmen Kartoffel-Gurkensalat und Blattsalatvariation

Spanferkelrollbraten mit röschen Zwiebeln, Wirsinggemüse und Klöße

Schäufele in Braunbiersauce mit Sauerkraut und Klöße

Marinierter Krustenbraten mit Bayrisch Kraut, dazu Semmelkloß

Geflügel

Entenbrustfilet an Rotweinglace
mit Preiselbeeren,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Geschmorte Gansbrust in Orangensauce
mit Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeerbratpfel

Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella,
dazu Basilikumnudeln und Blattsalate

Mais-Poulardenfilet
mit Rucola und getrockneten Tomaten gefüllt,
auf Tagliatelle in Kräutersauce

Fisch

Lachstranche auf Blattspinat
an Zitronensauce mit Duftreis

Zanderfilet auf Gemüseudeln
mit luftiger Weißweinsauce

Filet vom fränkischen Bachsaibling
auf Kartoffel-Gurken-Ragout angerichtet

Gebratenes Lachsforellenfilet in einer Honig-Senf-Sauce
mit glacierten Karotten und Schupfnudeln

Duett von Garnele und Zanderfilet
auf Tagliatelle an Safranschaum,
serviert mit Zucchini-scheiben

Dessert für das Menü

Warme Apfeltarte mit Cognacsabayone

Heiße Waldbeeren mit Vanilleeis und Sahnehaube

Dessertvariation aus unserer süßen Küche

Caipirinhaparfait auf Orangensalat

Schokoladenlasagne mit zweierlei Mousse
und frischen Früchten

Tiramisu mit Orangenfilets

Panacotta an Mangoespuma

Ananasparfait an Pina-Colada-Sauce

Bayrisch Creme auf Himbeerfruchtspiegel

Lauwarmes Schokotörtchen mit
zartschmelzendem Kern
serviert mit Amarettoschaum und
Piemont-Kirschen

Menü





Menü

Fränkischer Klassiker

Hartls Mongratzerl
Walpotenbrot
mit

Kräuterschmand und Griebenschmalz

Fränkische Lebernockersuppe mit
Backerbsen

Sauerbraten in Lebkuchensauce mit
fränkischen Klößen und Apfelrotkohl

oder

Zanderfilet gebraten in der
Butterpfanne
mit zweierlei Karottengemüse, dazu
servieren wir Kräuterreis

Apfelküchle
in Zimt-Zucker gewendet
mit Vanilleeis

Menü „Carl Maximilian von Giech“

Weißbrot mit
Kräuterschmand und Griebenschmalz

Safran-Chilisuppe mit Garnelen

Streifen vom Rinderfilet in
Pfeffersauce mit Papardelenudeln
und Romanescogemüse

oder

Bachsaiibling aus heimischen
Gewässern, auf Kartoffel-
Kresseschnee,
serviert mit zweierlei
Karotten in Rahm

Mousse in zweierlei Farben
auf Kirschragout

Menü „von Künsberg“

Weißbrot
und Wildblumenbutter

Amuse gueule

Bunte Salatvariation
gespickt mit Wildkräutern
der Jahreszeiten

Wildkräuter-Schaumsuppe

Maispoularde unter einer
Kräuterkruste
auf Girsch-Karotten und
Dostkartoffeln

oder

Zanderfiletroulade
gefüllt mit Wildkräuterpotpourrie
auf Kartoffelrose und
Zucchini perlen

Schokomintzörtchen
mit Erdbeer-Basilikumsorbet

Festtagsmenü

Zucchini-cremesuppe mit
marinierten Flusskrebsschwänzen

Blattsalatvariation mit
Putenstreifen
und gerösteten
Sonnenblumenkernen

Kalbsfilet in Waldpilzrahmsauce
mit Nuss-Spätzle und Broccoli

oder

Duett von Lachs und Zander auf
schwarzen Nudeln,
überzogen mit Safransauce, dazu
Gemüse der Saison

Hausgemachtes Tiramisu mit
frischen Früchten

Italienisches Menü

Vorspeisenvariation
Anti-Pasti - Prosciutto
und Tomate-Mozzarella

Rucolacremesuppe

“Saltim Bocca”
Kalbsschnitzel mit Salbei gefüllt,
dazu Rosmarinkartoffeln und
Zucchini-gemüse

oder

Gegrilltes Rotbarbenfilet in
Limonenbutter mit
Broccoli und Reis

Dreierlei vom Tiramisu
... parfait
... creme
... madeleine

Spargelmenü

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen
und Sahnehaube

Fränkischer Spargel
mit Sauce Hollandaise, Butter
und neuen Kartoffeln

serviert mit
- Schnitzel “Wiener Art”
- Schweinelendchen vom Grill
- Nürnberger Bratwürstchen
- Walpotenschinken und
Wacholderschinken

Frische Erdbeeren mit Minze
mariniert,
dazu Vanilleeis
und Sahnehaube

Jahreszeitliche Menüs

z. B.
Pfeifferlinge und Steinpilze
Wildgerichte und Waldpilze
Kürbis und Gans

Bio-Menü

Ziegenkäse gratiniert
unter einer Rosmarin-Honigkruste
oder

Lauwarmes geräuchertes
Bachsaiblingsfilet
mit Blattsalaten und Himbeer-
Vinaigrette

Karotten-Ingwersuppe

Aperol-Spritz-Sorbet

Rinderfilet unter einer
Wildkräuterkruste,
gebettet auf Mangold
mit gebackenen Kartoffeln
an Sherryahm

oder

Mais-Poularde mit getrockneten
Tomaten und Rucola gefüllt,
auf Pesto-Tagliatelle

Champagnercreme
mit Edel-Fruchtsalat

Alle Produkte aus kontrolliert
biologischem Anbau



Vorspeisen für das Büfett (wählen Sie 4-5)

Hartls Festtags-Salatbüfett

Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate, Festtagssalate und Pastakreationen mit Salatcerealien und Dressings

Melone mit Parmaschinken und Himbeerdressing

„Caprese“ - Tomate-Mozzarella mit kaltgepresstem Olivenöl, frischem Basilikum und gestoßenem Pfeffer

Anti Pasti von fünferlei Gemüsen

Karotten, Zucchini, Oliven, Paprika und Champignons

Fränkische Schinkenauswahl von gekochten und geräucherten Delikatessen

Fischvariation von Räucherlachs und Forellenfilet Meerrettichsahne, Cocktailsauce und Preiselbeersahne

Geräucherter und hausgebeizter Norwegerlachs mit Sahnekren und Honig-Senfip

Gebackener Schafskäse auf geschmorten Paprikas

Geräuchertes Bad Bernecker Karpfenfilet mit Preiselbeersahne

„Vitello Tonnato“

Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce

Salat von gegrillten Champignonköpfen in Oliven-Knoblauchbutter mit Cherrytomaten

Hauptgänge für das Büfett (wählen Sie ca. 4)

Geschmorte Entenbrust mit Orangensauce und Bratapfel

Geschmorte Gansbrust nach Großmutter Art mit glasierten Äpfeln

Rehbraten mit Wildpreiselbeer-Hagebuttensauce und Rotweibirne

Schweinefilet mit:

- Pfefferrahm
- Champignonragout
- Waldpilzrahm
- Tomate-Mozzarella überbacken

... oder im Blätterteig gefüllt mit:

- Schinken und Käse
- Waldpilzfarce
- Wildkräuterfarce

Schweinefilet mit gebratenen Austernpilzen und Zucchinigemüse

Kleine Schnitzel „Wiener Art“
Kleine Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken und Käse

Fränkischer Krustenbraten mit röscher Kruste

Geschmorter Schweinenacken unter einer italienischen Kräuterkruste

Lammkeule mit Thymian und Knoblauch gespickt

Ganze Kalbshaxe mit
zartem Fleisch in feiner Rahmsauce

Kalbsrückensteaks an
Sherrysauce

“Saltim Bocca“
Kalbschnitzel mit Parmaschinken und
Salbei von unserem Kräuterhügel

“Piccata Milanese“
kleine Kalbsteaks in Parmesan-Eihülle gebraten

Kalbsrollbraten in Sherryrahm

Am Stück gebratenes Roastbeef unter einer Kräuterkruste

Sauerbraten mit Lebkuchensauce

Putensteaks mit Tomate-Mozarella überbacken

Hähnchenbrustfilet auf mediterranem
Gemüse mit Tomate-Basilikumsauce

Beilagen zur Auswahl (ca. 4-5 zur Auswahl):

Kartoffelklöße, Semmelklöße,

Semmeltaler, Krokette, Kartoffelgratin,

Kartoffelplätzchen

Reis, Safranrisotto,

Butterspätzle, Schupfnudeln, Tagliatelle, Pestonudeln

Marktgemüse, Mediterranes Gemüse,
Rotkohl, Sauerkraut, Broccoli, Wirsinggemüse,

Vegetarisch:

Ital. Teigtaschen gefüllt mit Spinat,
dazu geschmorte Tomaten,
Pesto und Parmesan

Gegrillte Auberginenscheiben -
mediterran mit Fetakäse überbacken

Gemüselasagne mit Tomatensauce

Kartoffelklöße gefüllt mit Lauch in
Champignonragout

Fischauswahl:

Lachstranche auf der Haut gegrillt
mit Limonenspalten

Butterfisch mit Rosmarin gespickt

Gegrilltes Steinbeißerfilet

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

-mit Kräuterbutter

- mit Dillsahne

- mit Zitronensauce

- mit Frankenweinsauce

- mit Hummersauce

-mit irischer Muschelsauce

Büfett



Büfett



Dessertauswahl für das Büfett

- Mousse au Chocolat
- Mousse au Chocolat blanc
- Panna Cotta auf Fruchtsaucen
- Bayrisch Creme mit Himbeersauce
- Tiramisu
- Mascarponecreme mit Pfirsich und Weintrauben
- Champagnercreme mit Caramelfahne
- Irische Baileyscreme mit Baiserhäubchen

- Obstsalat aus frischen Früchten mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne
- Waldbeerensalat mit Vanillesauce
- Melonensalat mit Limettensahne

- Pokal mit verschiedenen Gourmeteiskugeln
- Schoko-Chiliparfait
- Erdbeer-Mango-Parfait
- Nougatparfait
- Schokominzparfait

- Apfelküchle in Zimtzucker gewendet
- Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Saucen
- Warme Schokotörtchen mit zartschmelzendem Kern

Unser Hochzeitsdessertbüfett wird
à la Traumschiff mit Feuerwerk serviert

Plattenservice

Bitte wählen Sie drei Gerichte aus:

Schweinelendchen mit:

- o Pfefferrahm
- o Tomaten-Champignonragout
- o Waldpilzrahm

... oder im Blätterteig eingeschlagen mit:

- o Schinken und Käse
- o Waldpilzfarce
- o Kräuterfarce

Rehbraten mit:

- o Wacholderrahm und Preiselbeerbirne
- o Wildpreiselbeer-Hagebuttensauce

Geschmorte Gansbrust mit Orangensauce
und glasierten Äpfeln

Sauerbraten mit Lebkuchensauce

Zarter Kalbsrollbraten in Sherryrahmsauce

Putensteaks mit Tomate-Mozzarella überbacken

Kleine Cordon Bleu, gefüllt mit Käse und Schinken

Rinderbraten „Burgunder Art“ mit Rotweinsauce

Bayerischer Schweinebraten in Weißbiersauce

Spanferkelrollbraten mit krosser Haut

Beilagen zur Auswahl:

Gemüseauswahl, Rotkohl, Wirsing, Sauerkraut
Duftreis, Butterspätzle, Kroketten, pommes Frites,
Tagliatellenuedeln, Semmeltaler, Schupfnudeln,
Kartoffeltaler, Kartoffelklöße, Semmelklöße
Stangenspargel

Hochzeitsbüfett

Fränkische Festtagssuppe mit Lebernockerl,
Griesklöschen, Backerbsen,
Pfannkuchenstreifen und Gemüsejuliene
serviert

Knackige Salate
alle hausgemacht
mit Salatzerealien und Dressings

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Honigmelonenstreifen mit Parmaschinken
Roastbeef mit Salbeifüllung an Sauce Cumberland

Geschmorte Entenbrust mit Orangensauce

Schweinemedallions mit frischen Champignons

Gegrilltes Lachsfilet in Kräutersauce

Beilagen
Kartoffelklöße, Blaukraut
Spätzle, Reis, Marktgemüse

Hochzeit von
weißem und schwarzem Mousse au chocolat
mit Himbeermark
serviert

Highlights am Büfett

Ganzer Lachs am Büfett tranchiert
Ganzer Butterfisch am Büfett tranchiert

Flambierter Truthahn
Ganzer Puter - amerikanisch gefüllt
und vor den Augen der Gäste flambiert

Ganzes Spanferkel am Büfett tranchiert

Die Attraktion für das Büfett: **Schokoladenbrunnen**
mit dunkler Schokolade und
einer verführerischen Auswahl an Früchten,
Nüssen und Gebäck

Eisfigur für die Hochzeit
oder den Geburtstag
mit Beleuchtung
(Hochzeitspaar oder Schwan)

Live-Cooking Stationen

Grillstation im oberen Schlosshof unter freiem
Himmel mit Klassikern und edlen, marinierten
BBQ-Spezialitäten

Röststation
Diesen schweizer Klassiker lieben alle am Büfett
individuell zusammengestellt

Französische **Crêpes**,
diese servieren wir Ihnen mit Zimt und Zucker,
Apfelmus, Nougatcreme und warmen Zwetschggen

Büfett



-festlich-

Salatbüfett

Verschiedene marinierte Salate
Blattsalatarrangement
Festtagssalate und Pastakreationen
mit Salatcerealien und Dressings

Brot und Brötchenauswahl mit Butter

oder

Fränkische Festtagssuppe mit Lebernockel
und Griesklöschchen, sowie feinen
Gemüsejulienne

Fränkische Gansbrust mit krosser Haut

Zanderfilet in Silvanerrahm mit Gemüseperlen

Semmeltaler in Pfifferlings-Champignonrahm

Beilagen zur Auswahl

Apfelküchle in Zimtzucker gewendet
Rote Grütze mit Vanillesaue
Eispokal mit Gourmeteiskugeln

Mitternachtsimbiss

Kartoffelsuppe
mit verschiedenen
Einlagen

-fürstlich-

Kräuterschaumsuppe mit frischen Kräutern
aus dem Schlossgarten und
Flusskrebsen

Anti Pasti von Fünferlei
in nativem Olivenöl gebraten,
bestreut mit Parmesanspänen

Hausgemachte Wildpastete mit Sauce
Cumberland, angerichtet auf einem Salatnest

Festtags-Salatbüfett
Brot und Brötchenauswahl mit Butter

Schweinefilet im Kräuterblättertieg
Kalbsbraten in Sherryrahm

Duett von Lachs und Zander an Safranschaum
„Fagotti“- Nudelsäckchen gefüllt mit
Pfifferlingen und Steinpilzen,
serviert in Trüffelöhrhahm

Beilagen zur Auswahl

Mascarponecreme mit Himbeerspiegel und
Schokoladenfahne
Melonensalat mit frischer Minze
und karamellisierten Walnüssen
Eispokal mit Gourmeteiskugeln

Mitternachtsimbiss

Schinken- und Käseauswahl mit Brot und
Butter

-königlich-

Klare
Tomatenessenz mit
Basilikumnocke

Festtags-Salatbüfett
„Vitello Tonnato“

Hauchzarte Kalbsfleischscheiben in
Thunfischsauce

Gegrillte Scampi mit Orangenfilets
in einem Rucolanest

Fischvariation vom geräucherten und
hausgebeiztem Norwegerlachs

Gebackener Schafskäse
auf geschmorter Paprika

Brot und Brötchenauswahl mit Butter

Entenbrust -rosa gebraten-
in Orangenbutter glasiert

Rinderfilet unter einer Kräuterkruste-
vom Stück tranchiert

Roulade von der Lachsforelle und Bachsaibling
auf Safrancreme

Semmeltaler aus der Butterpfanne in
Pfifferlingsrahm mit Schlosskräuter

Beilagen zur Auswahl

Birnenspalten im Knuspermantel auf
Vanilleschaum

Tiramisu im Glas serviert
Crêpes als Frontcookingsation

oder Schokobrunnen

Gulaschsuppe mit Bauernbrot,
serviert am offenen Feuer im Schlosshof

-regional-

Blattsalatvariation und Rohkost mit zwei verschiedenen Dressings
Salatcerealien und Sprossen

Tafelspitz mit Kartoffelwürfel unter einer Süßen-Senf-Vinaigrette

Honigmelonenschiffchen
Mit Parmaschinken

Brot und Butter

Knusprig gebratene Spanferkelkeule am Büfett tranchiert

Zanderfilet auf der Haut gegrillt in Limetten-Landkräutersauce

Brezenknödl in Champignonrahm

Thurnauer Gourmetkartoffeln
Semmel und Kartoffelklöße
Wirsinggemüse
Marktgemüse

Apfelküchle in Zimtzucker
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Käsebrett und Brotauswahl

-italienisch-

Anti-Pasti-Variation von fünflei Sorten mit Balsamico
„Vitello Tonnato“

Hauchzarte Kalbsfleischscheiben unter einer Thunfischsauce
„Caprese“

Tomate-Mozarella mit frischem Basilikum und gestoßenem Pfeffer

Bruschetta auf einem Rucolanest, bestreut mit Parmesan,

Chiabatta und Olivenöl

„Saltim Bocca“
Kalbsfleischscheiben, gefüllt mit Salbei und Parmaschinken

Dorade in hausgemachtem Pesto und Tomatenwürfeln

Tortellatschi mit Vier-Käse-Füllung in Safran-Sauce

Rosmarinkartoffeln
Polentataler
Mediterranes Gemüse

Panna Cotta mit Fruchtsaucen
Tiramisu
Espressocrema mit karamellisierten Walnüssen

-kreativ-

Carpaccio von der roten Beete mit einer Gurken-Sesam-Vinaigrette

Sushivariation mit
Ura Maki
Futo Maki
Nigiri Sushi
California Roll
mit Wasabi und Ingwer

Variation von Spießchen
- Hähnchenfilet in Sate
- Riesengarnelen und Cherrytomate
- Gemüsevariation

Knusper-Hähnchenfilets in Pankowteig mit Sweet-Sour-Chillisaucen

Ganzer Butterfisch unter einer Limetten-Zitronengraskruste

Gebackenes Gemüse mit Guacamole

Kreolischer Reis
Kartoffelgratin
Basilikumgnocchi

Orangengratin
Caipirinhaparfait
Erdbeertiramisu

-elegant-

Hausgemachte Wildpastete auf einem Chiccorie-Blattalatbouquette mit Sauce Cumberland

Lachsstrudel mit Senf-Dill-Sauce an Salatherzen

Thunfisch-Carpaccio mit frischer Limette und Alfalfasprossen

Brot und Butter

Ganze Lammkeule in Knoblauch-Rosmarinjus

„Bœuf Stroganoff“
Rinderfiletstreifen in einer cremigen Gurken-Senf-Sauce

Filets von Steinbeißer und Lachs in Pinot-Grigio-Sauce

Kartoffelrösti
Semmeltaler
Wildreismischung
Marktgemüse

Crêpe Suzette
in Orangenbutter geschwenkte Pfannkuchen
Gourmeteiscreme als Pokal
Obstsalat von frischen Früchten mit Minze

Schloss Thurnau

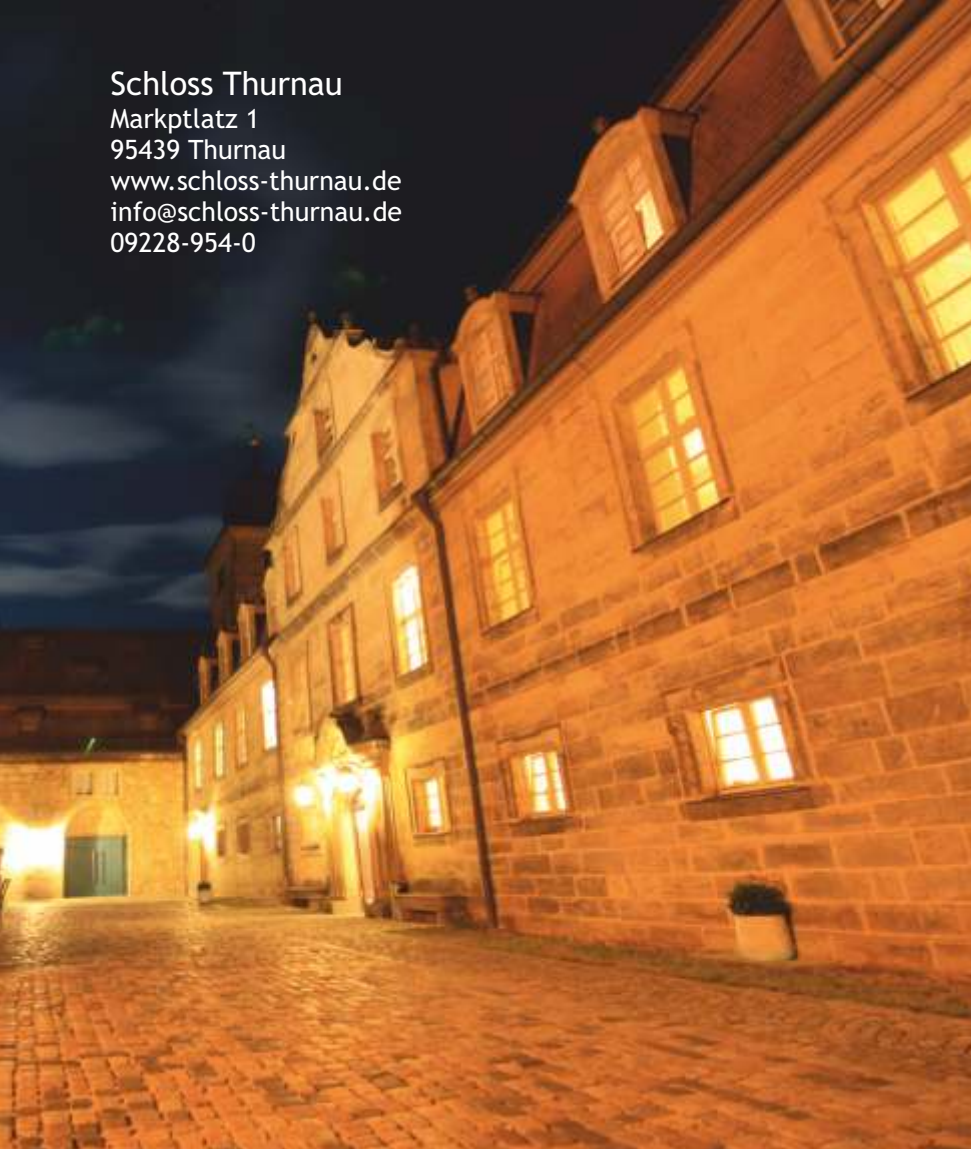
Marktplatz 1

95439 Thurnau

www.schloss-thurnau.de

info@schloss-thurnau.de

09228-954-0



Mitternachtsimbiss

Italienische Delikatessenvariation
Käseauswahl
ital. Schinken- und Salamiauswahl,
Oliven und Anti-Pasti
serviert mit Grissini und Chiabata

Fränkische Brotzeitvariation
Pfefferbeißer und Bauernseufzer
Käsebrett aus Franken
Hackfleischküchle
Obazdn mit roten Zwiebeln
Gewürzgurken
Butter, Brot und Senf

Suppen
Deftige Gulaschsuppe
am offenen Feuer serviert

Kartoffelsuppe mit Speck

serviert mit
einer Brotauswahl

Currywurst
mit Brötchen

Heiße Würstchen
Wiener Würstchen, Käsekraider
und Weißwürste
serviert mit
einer Brotauswahl und Senf