



Herzlich Willkommen!

Egal, ob Sie eine Familienfeier oder Firmenfeier planen – bei uns sind Sie in guten Händen. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere kulinarischen Vorschläge, die wir auch gerne nach Ihren Wünschen kombinieren und gestalten.

Bei der Organisation einer Feier heißt es, an viele große und kleine, wichtige und weniger wichtige Dinge zu denken.

Wir helfen Ihnen gerne beim Aussuchen von

Blumen & Tischschmuck

Kerzen & Servietten

Menükarten & Tafelformen

Fotograf & Musik

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns!


Ihre Ansprechpartner:

Martina Branciforti & Salvatore Branciforti

Tel. 07031 / 438520

Info@haussommerhof.de

www.haussommerhof.de



Vorspeisen & Salate

- Kaltes Roastbeef**
mit Sauce Remoulade an kleinem Salatbouquet 10,50 €
- Antipasti** mit Ciabatta 11,20 €
- Rosa gebratene Entenbrust**
auf Orangen-Rucola Salat 11,50 €
- Beilagensalat** 4,20 €
- Feldsalat** mit Speck, gebratenen Champignons
oder mit gebratenen Austernpilzen 7,50 €
8,50 €

Suppen

- Rinderkraftbrühe** mit Flädle,
Maultäschle, Klöße oder Crêpesröllchen 5,00 €
- Kräuterrahmsüppchen**
mit Lachsstreifen oder Shrimps 5,50 €
- Tomatencremesuppe**
mit Sahnehaube & Crisini 5,50 €
- Geflügel Consommé**
mit Hähnchenfilet, Gemüsestreifen oder Nudeln 5,00 €
- Flusskrebsschaumsüppchen**
mit Eismeergarnelen & Sahnehäubchen 6,00 €
- Basilikumcremesup**
mit Parmaschinken & Crisini 6,00 €

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!

Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.

Hauptgänge

Medaillons

an kleinem Gemüsebouquet mit handgeschabten Spätzle & Kartoffelbällchen

vom Kalbsrücken & Schweinefilet

21,50 €

vom Kalbsfilet & Schweinefilet

24,00 €

vom Kalbsrücken & Rinderfilet

24,50 €

Barberie Entenbrust

auf Balsamicoglace mit glasierten Zuckerschoten & Herzoginkartoffeln

19,50 €

Entrecôte

an Thymianjus mit frischem Gemüse vom Markt & Rosmarinkartoffeln

21,50 €

Rinderfiletsteak

an Pfefferrahmsauce mit einer Gemüse Creation des Hauses und Kartoffeltanne

27,00 €

Kalbrücken

mit Kräuterkruste auf gebratenen Waldpilzen (saisonal auch Pfifferlinge), dazu Pommes Wedges

21,50 €

Duo vom Wild

Medaillons vom Hirsch- und Wildschweinerücken an Wacholderrahm mit Preiselbeerbirne & Serviettenknödel

22,50 €

Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce an kleinem Gemüsebouquet, handgeschabten Spätzle & Kroketten

18,50 €

„Saltimbocca“

an frischem Gemüse mit Madeirajus, bunten Bandnudeln oder Rosmarinkartoffeln

18,50 €

„Bistecca Pizzaiola“

vom Rind mit Spaghetti al olio & frischem Gemüse

17,50 €

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Preise saisonbedingt variieren können.



Dessert

Obstsalat

Von frischen Früchten mit Vanilleeis & Sahne

5,50 €

Melonenauswahl mit Portwein mariniert

6,00 €

Mousse au Chocolat

mit Früchten an buntem Fruchtmark

6,00 €

Panna Cotta an Himbeersauce

4,50 €

Parfait Variation

(nach Art des Hauses)

6,20 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,50 €

Hausgemachtes Tiramisu

an frischen Früchten

6,20 €

Käseauswahl

mit Baguettebrot & Butter

8,50 €

*Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.*

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!

3 Gang Menü

Lauwarmes Antipastitörtchen

*von Zucchini, Aubergine, Tomate-Mozzarella und Olivencreme
dazu Balsamico, Basilikumpesto und Tomatenbruscetta*

10,20 €

Rosa gebratener Lammrücken

mit Rosmarinkruste an Bratenjus und grünen Nudeln und Romanesco

Beilagen: *gebratene Kräuterkartoffeln & Sellerie-Vanillepüree*

21,50 €

Hausgemachtes Tiramisuparfait

mit warmen Kumquats-Blutorangen-chutney und grünem Zuckergitter

6,20 €

Menü p.P. 37,70 €

4 Gang Menü

Hausgebeiztes Saiblingsfilet

an Wildkräutersalat mit konfierten Cocktailltomaten

11,50 €

Weißes Tomatencremesüppchen

mit Basilikumklößchen

6,50 €

Duett vom Rind- & Kalbsfilet

*im Kräutermantel auf Trüffelkartoffelpüree, tourniertem Gemüse
und Bordeauxreduktion*

25,50 €

Cocos Panna Cotta


*auf Schokobiskuit mit Beerensalat und
Aprikosen-Brandy-Zabaione*

6,50 €

Menü p.P. 49,50 €

*Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.*

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!



5 Gang Menü

Tatar von hausgebeiztem Wolfsbarsch
auf Carpaccio von der Roten Beete mit Wildkräuterpesto

13,50 €

Cremesuppe von der Lila Kartoffel & Cocosnuss
mit gebackenen Sesam Garnelen

6,50 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Mokkajus
mit Gemüsesushi und Topinambur-Kartoffelgratin

24,50 €

Hausgemachte Schokoladenterrine
mit Marzipankern an Mango-Ananas-Chilissalat und Minzpesto

6,20 €



Käseauswahl
mit Feigensenf, Nüssen und Früchten

8,50 €

Menü p.P. 59,20 €

Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!



6 Gang Menü

Carpaccio vom Bündnerfleisch
mit Feldsalat, Birnen-Walnußsalat & Kartoffeldressing

11,50 €

Französische Bouillabaisse
mit gebackenen Sesam Garnelen

7,00 €

Physalissorbet mit Champagner

5,20 €

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Trüffelbutter auf Pastinaken-Zitronenpüree und
sautierten Cognac Morcheln

25,50 €

Hausgemachte Pralinen
mit Heidelbeerspuma

6,50 €

Käseauswahl
mit Feigensenf, Nüssen und Früchten

8,50 €

Menü p.P. 64,20 €

Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!



Baden-Württemberg

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Crêpesröllchen

Feldsalat mit gebratenen Champignons & Croûtons

Medaillons vom Kalbsrücken & Rinderfilet
mit 2erlei Saucen an frischem Gemüse, handgeschabten Spätzle
& Kartoffelgratin

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

p.P. 39,50 €

Menü 2

Schwäbische Flädlesuppe

Salat der Saison

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Pilzrahmsauce an kleinem Gemüsebouquet
mit handgeschabten Spätzle & Kartoffelkroketten

Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanilleeis & Sahne

p.P. 31,70 €

Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.



Italien

Menü 1:

Antipasti mit Ciabatta

„Saltimbocca“

an bunten Bandnudeln oder Rosmarinkartoffeln,
dazu Madeirasauce & frisches Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu

an frischen Früchten

p.P. 36,50 €



Menü 2:

Weisse Tomatensuppe

mit Basilikumklößchen

„Bistecca Pizzaiola“



vom Rind mit frischem Gemüse & Kartoffelgeröstel

Panna Cotta mit Himbeersauce

p.P. 28,50 €

Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.


Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!




Büffet „Baden Württemberg“

Maultaschensuppe

*Bunte Salate der Saison mit 3erlei Dressing
Rustikale Wurstplatte mit Meerrettich & Senf
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Schwäbischer Wurstsalat
Brot & Butter*



*Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce
Schwäbischer Sauerbraten
Eglifilet aus dem „Schwäbisches Meer“ mit Flusskrebssauce
Hirschbraten an Wacholderrahmsauce
handgeschabte Spätzle, Kräuterkartoffeln, Knödel, Rotkohl &
frisches Gemüse*



*Apfelküchle in Zimt & Zucker mit Vanillesauce
Obstsalat von frischen Früchten
Eisfigur*

p.P. 41,50 €


*Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.*

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!







Büffet „Italien“




*Verschiedene Salate der Saison mit 3erlei Dressing
„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Tomate-Mozzraella mit Basilikum
Antipasti, Meeresfrüchtesalat
Ciabatta*



*Tortellini & Tagliatelle mit 3erlei Saucen
(Sauce Bolognese, Kräuter-Sahnesauce & Frutti di Mare)*



*„Ossobucco“ Kalbshaxenfleisch
„Saltimbocca“ Kalbsschnitzel mit Salbei & Parmaschinken
„Piccata Milanese“ Putensteak im Eimantel
Rosmarinkartoffeln, Oliven & frisches Gemüse*



*Panna Cotta
Hausgemachtes Tiramisu
Italienische Käseauswahl mit Brot & Butter*

p.P. 43,50 €

*Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.*

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!



Büffet Mediterran

Weißer Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen

Bunte Salate der Saison mit 3erlei Dressing

Bresaola mit Rucola Walnußbalsamico und Parmesan

*Hausgebeitzte Lachsforelle an Wildkräutersalat
mit Honig-Senf-Dill Sauce*

Mediterraner Pulposalat

Gefüllte Tomaten, Champignon & Oliven nach Art des Hauses

Roastbeef am Stück

„Ossobucco“ Kalbshaxenfleisch

Perlhuhnbrüstchen mit Steinpilzen gefüllt

*Duet von gebratenen Doradenfilet und gedämpften
Rotbarbenfilet auf Limonencarpaccio*

Beilagen:

*Gebratene Chorizo Kartoffeln, Tomatisierte Strozzapreti,
Wildreismischung, Mittelmeergemüse*

Lavendelmilchcreme mit Johannisbeerkompott

Maracujasorbet



Schokoladen Souffle

p.P. 52,50 €

*Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.*

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!





Büffet „Bayern“

Leberspätzlesuppe mit frischer Petersilie

*Weißwürste mit süßem Senf
Kaltes Haxenfleisch mit Meerrettich
Hausgemachter Obazda
Krautsalat mit Speck & Kümmel
Brot & Brezeln*

*Schweinebraten mit Weißbiersauce
Kalbsbratwürste oder Fleischpflanzerl an Bratensauce
Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Semmelknödel, breite Nudeln, Petersilienkartoffeln,
Sauerkraut & frisches Gemüse*

*Dampfnudeln mit Vanillesauce
Bayrisch Creme mit Himbeermark*

p.P. 37,50 €

*Bitte haben Sie Verständnis,
dass die Preise saisonbedingt variieren können.*

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise!

