



RESTAURANT
DOM HOTEL

Fenchelsalat mit Orangenfilets
Tomaten-Pasta-Salat
Brokkoli-Terrine mit Kräutersauce
Geräucherte Forelle und Graved Lachs
mit Meerrettichsauce
Galiamelonensalat mit Parmaschinken

Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt
Lachsfilet auf Wurzelgemüse
Gebratene Perlhuhnbrust an Sherrysauce
Marktgemüse, Bandnudeln, Kräuterreis

Kleine Käseauswahl
Rote Grütze mit Vanillesauce
Joghurtmousse
Ahorn-Krokant-Parfait an Sabayon

42,00 Euro pro Person (ab 35 Personen)





RESTAURANT
DOM HOTEL

Mais-Tomaten-Komposition
Pfifferlingstatar mit Artischocken
Fenchel-Tomatenmousse mit Brokkoli
Schafskäse-Salat mit Mango
Fischplatte mit Forelle, Lach und Gambas,
dazu Sahnemeerrettich
Tafelspitzsülze mit Grüner Sauce
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Vitello Tonnato –
Kaltes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Rosa gebratene Entenbrust
auf süß-saurem Gemüse

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Dillsauce

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons

Brokkoli, Blumenkohl

Basmatireis, Kräuterpüree und Bandnudeln

Salat von Früchten
Vanilleparfait an Sabayon
Apfelbeignets mit Vanillesauce
Käseplatte

48,00 Euro pro Person (ab 35 Personen)





RESTAURANT
DOM HOTEL

Pfifferlingsterrine mit Frankfurter Grüner Sauce
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Gemüse Couscous mit Thunfisch
Seezungen-Lachsterrine an Safransauce
Glasnudelsalat mit Wachtelbruststreifen
Melonensalat mit Gambas
Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen
und Dill-Senfsauce
Rehterrine mit Waldorffsalat und Johannisbeersauce
Palmherzensalat mit Garnelen
Roastbeef kalt mit Remouladensauce

Lachsfilet im Briochemantel
Kalbsrücken und Rinderfilet
an Morchelrahmsauce
Gefüllter Puter am Stück gebraten
Marktgemüse, Kartoffelgratin, Kräuterris

Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait an Sabayon
Orangencrêpe an Pistazieneis
Salat von Früchten
Tiramisu
Tête de Moine mit Früchtesenf

58,00 Euro (ab 50 Personen)

