



das historische  
**L**ichtspiel**g**asthaus

FILM · THEATER · GASTRONOMIE · CATERING

## **Bankettvorschläge** **Beste Qualität aus unserer Küche**

### **Fingerfood & Snacks**

#### **Liebevoll garnierte Canapees**

Zwiebelfrischkäse  
Gekochter Schinken  
Junger Gouda  
Kasslerbraten  
Kräutercreme  
Salami  
Nuss - Schinken  
Tomatencreme mit Basilikum

Parmaschinken  
Roastbeef  
Ungarische Salami  
Putenbrust

Räucherlachs  
Graved Lachs  
Geräucherte Forelle

Nordseekrabben

Alle Sorten lassen sich auch als halbes belegtes Brötchen bestellen.



## Leckere Spießchen

Tomate – Mozzarella  
Knusprige Hähnchenbrust  
Hackbällchen mit Olive

Räuchergarnele  
Ziegenkäse & Waldhonig  
Serranoschinken & Melone

## ...im Gläschen serviert

Cous Cous Salat  
Grüne Sosse mit Ei  
Handkäs mit Musik  
Tortellinisalat

Tomate – Mozzarella mit Pesto  
Shrimpscocktail

## **Verschiedenes**

Blätterteigscheiben mit Hackfleisch oder Frischkäse,  
variantenreich garniert

Röstitaler, belegt mit Schwarzwälder Schinken und Meerrettich



Ab zehn Personen wählen Sie gerne aus den folgenden Menüs.  
Ab 30 Personen bitten wir Sie, sich für eines unserer umfangreichen Buffets zu entscheiden.

### Menü „Weilmünster“

Handkäs mit Musik  
(in Gläschen serviert)

oder

Bunter Salat mit gebratener Mettwurst

□□□□

Cremesuppe von den sieben „Grüne Soße“ Kräutern

□□□□

Tafelspitz mit „Grie Soss“, Wersching un' Geduffel

oder

Bachsaibling auf der Haut gebraten  
Karotten – Lauchgemüse, Kartoffeln

oder

Allerlei Gaddegemies'  
mit Kräuterrahmsöße und gebratenen Knödelscheiben

□□□□

Hausgemachte Beerengrütze  
Mit Vanilleeis und Crumble



## Menü 1

Wildkräutersalat mit Hausdressing  
Walnüsse/Äpfel

□□□□

Cremesuppe von jungen Erbsen

□□□□

Lauwarme Räucherforelle  
Merrettich/Preiselbeeren/Rösti

□□□□

Medaillons aus der Schweinelende  
Waldpilze/Spätzle/Broccoli

□□□□

Geeistes Apfelsüppchen  
Vanilleeis/Walnusskrokant



## Menü 2

Shrimpscocktail  
Shiffonade/Cocktailsauce/Pinienkerne

0o0o0

Klare Tomatenkraftbrühe mit Grießnockerl

0o0o0

„Weißes“ Gemüsetürmchen  
Sellerie/Pastinake/Blumenkohl/Champignons

0o0o0

Gebatene Maishähnchenbrust  
Reis/Paprika/Zucchini/Kokos/Chili

0o0o0

Panna Cotta von der weißen Schokolade  
Himbeeren/Pistazien



## Großes Galamenü „Pastori“

„Knackiger Start“ in Gläschen serviert  
(Feine Salatsorten)

□□□□

Lauwarme Rauchgarnele mit Sprossen

□□□□

Samtsuppe von Pastinake, Sellerie und Möhre

□□□□

Doradenfilet aus der Thymianbutter  
Paprika/spanische Kartoffeln/milder Knoblauch

□□□□

Kühle Erfrischung mit Mango und Passionsfrucht

□□□□

Kalbsrücken rosa  
Portwein/Rosmarin/Kartoffel/Romanesco

□□□□

Lauwarmes Schokoladentörtchen  
Exotische Früchte/Fleur de Sel



## **Büffet 1**

Gemischter Salat mit Hausdressing

Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

Lachsfilet unter einer Kräuterkruste

Kartoffelgratin

Spätzle

Buntes Gemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat



## **Büffet 2**

### **Vorspeisen**

Vitello Tonnato

Tomaten und Mozzarella mit Pesto mariniert

Brotauswahl mit Butter

Bunte Salatvariation mit Blatt,- und Rohkostsalaten

### **Hauptspeisen**

Maishähnchenbrüstchen mit Spinat und Cocktailtomaten in Sahnesoße

Ravioli mit Pilzrahmsauce

Fischfilet im Bierteig mit fruchtiger Tomatensalsa

Kleine Schweineschnitzel im Parmesan – Ei - Mantel

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi

Ratatouille, Gegrilltes Paprikagemüse

### **Dessert**

Panna Cotta mit Himbeerfruchtsoße

Tiramisu

(auf Wunsch in Abwandlung des Originals als Waldbeeren – Tiramisu)





## **Großes Büffet „Pastori“**

### **Vorspeisen**

Roastbeef kalt mit Remouladensoße  
Bunte Salatauswahl mit Rohkost,- und Blattsalaten  
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
Räucherlachs mit Senf – Dill – Sauce  
Kleine Brotauswahl und Butter

### **Hauptspeisen**

Schweinekrustenbraten, Biersoße  
Gekochter Tafelspitz, Meerrettichsoße  
Putengeschnetzeltes in Rahm

Rahmwirsing, Sauerkraut  
Spätzle, Kartoffelknödel  
Kartoffelsalat mit und ohne Speck

### **Dessert**

Variation: Das Beste aus der süßen Küche  
Feine Käseplatte