



Herbst-Winter im Marieneck

Tischlein deck dich

Bei diesem Menü muss schon noch Hand angelegt werden, die einfache Formel reicht für einen üppig gedeckten Tisch im Marieneck nicht. Der Einsatz lohnt denn die Vorspeise wärmt mit einer geschmacksintensiven Suppe und scharfen Beilagen. Weiter geht es mit Inspiration für euer Weihnachtsessen, sowohl im Hauptgang mit Kalbsfilet, raffiniertem Kastenknödel und einer leckeren Jus, sowie im Dessert mit einer süßen Sünde, die allen schmeckt.

Süßkartoffel-Kokos-Suppe
scharfe Geflügelklöschen | Knoblauch-Crostini

*

Kalbsfilet mit Kräuterkruste
Rotweinjus | Kastenknödel | Ofengemüse

*

Backapfel im Mürbeteig | Lebkuchenparfait

Rot- käppchen

Dieses Menü hat seinen Märchennamen vom Rot in Rotkohl, Blutorange und Apfel erhalten. Die gebackenen Austernpilze der Vorspeise sind unser persönlicher all-time-favorite und eine geniale Idee, um Pilze absolut lecker zu verpacken. Der Hauptgang verwöhnt euch mit ungewohnten aber harmonisierenden Aromen und der Klassiker im Dessert, Apfeltarte und Vanilleparfait, beendet alles mit bekanntem aber nicht weniger starkem Geschmack.

Fruchtiger Rotkohlsalat
gebackener Austernpilz | cremiger Humus

*

Kräuter Fisch Nuggets | Blutorangen Salsa
Djuvec Reis | karamellierte Sesam-Möhren

*

Apfeltarte mit Vanilleparfait

Rumpel- stilzchen

Bei diesem Menü wird garantiert jeder glücklich, da die Zusammenstellung sowohl der Tacos als auch der Bowls im Hauptgang individuell gestaltbar sind. Somit eignet sich diesen Menü besonders für Gruppen, die kulinarische Rumpelstilzchen an Board haben oder sich nach besonders großer Vielfalt sehnen.

Selbstgemachte Tacos mit Blumenkohl-Bohnen
Salsa Tatemada, Guacamole, Cebollas Encurtidas

*

Poke Bowl mit Flank Steak, Tofu oder Lachs

*

Zweierlei Creme Brulee
Vanille und Zitronengras



Herbst-Winter im Marieneck

Hans im Glück

Gestartet wird bei Hans im Glück mit einem leckeren Linsen-Spinatsalat, der Power für den Rest des Abends liefert. Ein Highlight des Hauptganges ist die selbstgemachte BBQ-Sauce, die geschmacklich einfach überzeugt und Rind sowie Süßkartoffel perfekt ergänzt. Zum Ende des Abends warten ein saftiger Kürbismuffin und cremiges Spekulatiuseis.

*Linsen-Spinatsalat | Rote Bete
Bruschetta | Kräuter-Pesto*

*

*Entrecôte vom Rind | BBQ Sauce |
Süßkartoffelwedges | Wintergemüse aus dem Ofen*

*

Kürbismuffin mit Spekulatiuseis

Stern-taler

Dieses Menü ist eher deftig und gemütlich und passt damit wunderbar zu einem Event in der zweiten Hälfte des Jahres, wenn es draußen langsam ungemütlich wird. Lauchcremesuppe und Käseknödel bilden die Basis für Ente und Kartoffelpuffer. Als i-Tüpfelchen gesellen sich dann auch noch Zimteis und warme Zwetschgenröster in die gemütliche Runde der drei Gänge.

Lauchcremesuppe | Käseknödel

*

*Rosa Entenbrust | Orangen- Cranberrysauce
krosse Kartoffelpuffer | Rotkohl*

*

Zimteis mit Zwetschgenröster

Frau Holle

Etwas schwereloser und leicht italienisch angehaucht präsentiert sich unsere Frau Holle. Sie begeistert mit selbstgemachten Ravioli in der Vorspeise, Involtini, Rosmarinkartoffeln und leckerem Wirsing im Hauptgang und einem klassischen Schokoküchlein mit italienischem Stracciatellaparfait. Ideal, um sich geschmacklich in warme Sommerabende in Italien zurückzudenken.

Kürbis-Sellerie-Ravioli | Apfel-Walnuss-Pesto

*

*Hähnchen-Involtini
Rosmarinkartoffeln | Rahm-Wirsing*

*

Schokoküchlein mit Stracciatella Parfait



Herbst-Winter im Marieneck

Wählen Sie sich ein komplettes Menü aus oder stellen Sie sich die einzelnen Speisen selbst zu einem Menü zusammen!

Ethische, religiöse und gesundheitliche Speisevorschriften

Egal ob fleischfrei, vegan oder laktoseintolerant. Wir lassen alles weg was nicht in die Speise darf und ergänzen und tauschen die Elemente der Speisen aus, die meisten Gerichte können einfach vegan abgewandelt werden. Hier eine Liste von zusätzlichen vegetarisch/veganen alternativen Speisen zu Ihrer Auswahl:

- *Auberginen-Tomaten-Tortilla*
- *scharfe Thai-Linsensuppe*
- *Pomodori alla Siciliana (gefüllte Tomaten)*
- *Portobellopilz mit Taleggio oder Seidentofu*
- *gefüllte Auberginenröllchen*
- *Panierte Kohlrabi | Rote Bete*
- *gebratene Austernpilze*
- *Gemüsebratlinge mit Kräuter-Chili-Joghurt*
- *ingelegter Tofu mit Panko ausgebacken*

Die Getränke

Gerne servieren wir zum Empfang einen Crémant oder einem alkoholfreien Fruchtsecco. Während der Veranstaltung stehen Wasser, Softgetränke, Saft, Bier und alkoholfreies Bier zur Verfügung. Passend zum gewählten Menü werden unterschiedliche Weiß- und Rotweine angeboten, die sowohl in der Küche als auch am Platz verkostet werden können.

Gemüse, Obst und Kräuter von der Bauernrunde

Die Verwendung von regionalen Produkten aus dem Umland ist für uns und unsere Gäste auch jenseits aller ernährungspolitischen Gedankenspiele ein Gewinn. Unvergleichliche Frische und kreative Anbaumöglichkeiten auf dem Feld bieten einen außergewöhnlichen Genuss auf dem Teller. Das Marieneck ist Initiator und Partner der Bauernrunde.