



NUNO KOLLEKTION 2022

WIR EMPFEHLEN:

- 3 - 4 FINGERFOOD
- 5 - 6 VORSPEISEN
- 2 - 3 WARME GERICHTE
- 2 DESSERTS PLUS FRÜCHTE

QUICHE MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND FETA
QUICHE MIT KÜRBIS UND WALNUSS
QUICHE MIT AUBERGINEN UND GORGONZOLA
QUICHE MIT LAUCH UND BIRNE
QUICHE MIT SPINAT UND MOZZARELLA

RINDFLEISCHBÄLLCHEN MIT FENCHELSEAT
REISBÄLLCHEN MIT AUBERGINEN
REISBÄLLCHEN MIT STEINPILZEN
MAISBÄLLCHEN MIT FRISCHKÄSE
QUINOABÄLLCHEN MIT MANGO
MAROKKANISCHE RINDFLEISCHBÄLLCHEN

FRISCHKÄSE-LACHSBRÖTCHEN MIT DILL
TILAPIA IN TEMPURA UND TOMATEN-CHILIDIP

CROSTINI MIT PAPRIKA-CHILICREME
CROSTINI MIT GORGONZOLA
CROSTINI MIT PILZE UND PARMESAN
CROSTINI MIT OLIVENMUS
CROSTINI MIT BASILIKUMPESTO UND MANDELN
CROSTINI MIT ARTISCHOCKEN

LACHSTÖRTCHEN MIT ZITRONENSCHMAND UND FELDSALAT
PAPADAMS MIT CHUTNEY
GARNELEN MIT ZITRONENGRAS
CHILIBÄLLCHEN MIT LEMONENCREME
GEMÜSESTICKS UND DIPS



GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT ORANGENMARINADE
GRÜNE BOHNEN MIT WALNÜSSEN
ROTE BEETE MIT INGWER
GEBACKENER KÜRBIS MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN
FELDSALAT MIT TRAUBENKERNÖLDRESSING UND GERÖSTETEN
ÖLSAATEN
EINGELEGTE PILZE MIT BALSAMICO
HAUSGEMACHTER HUMUS VON KICHERERBSEN MIT CUMIN, ZITRONE
UND OLIVENÖL
CHILIRÖLLCHEN (VEGETARISCH) MIT GRÜNER SAUCE

EINE SUPPE ALS ZWISCHENGANG

PASTINAKENRAHMSUPPE MIT APFEL UND KARAMELLISIERTEN
SONNENBLUMENKERNEN
KAROTTEN-ORANGENSUPPE
ALLGÄUER HEU-KÄSESUPPE MIT GERÖSTETEN SCHWARZBROTWÜRFELN
TOMATENSUPPE MIT KOKOSNUSS UND INGWER
KARTOFFELSUPPE MIT KRESSECREME
TO KAH - THAILÄNDISCHE GEMÜSESUPPE MIT KOKOSMILCH
INGWER UND CHILI



WARME AUSWAHL ALS TABLE SHARING, BUFFET ODER TELLERSERVICE

BOEUF BOURGUIGNON VOM BIORIND MIT SCHALOTTEN UND WURZELGEMÜSE

BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM RIND MIT SCHMORGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

PUTENSCHNITZEL VOM GRILL AUF PAPRIKARAHM MIT KARTOFFEL-KÜRBISPÜRREE

HEUBRATEN VOM BIORIND, KARTOFFELGRATIN, BOHNENGEMÜSE GEFÜLLTER SCHWEINERÜCKEN MIT APRIKOSEN-THYMIANSAUCE UND KARTOFFEL-SELLERIEPÜRREE

STUFATO, ITALIENISCHER BRATEN VOM BIO-RIND MIT SCHMORGEMÜSE UND GRILLKARTOFFELN

MARSALA RAGOUT VOM HUHN MIT DATTELN UND NÜSSEN DAZU DUFTREIS

BACHSAIBLINGFILET GEBRATEN MIT NUSSBUTTER

BACHSAIBLING IM KARTOFFELMANTEL MIT GRÜNER SAUCE

ZANDERFILET GEBRATEN IN LEICHTER SENF-HONIGSAUCE

LACHSFORELLENFILET GEBRATEN MIT LIMETTE

SAUERKRAUT-FRISCHKÄSESTRUDEL MIT PAPRIKARAHM, GEBRATENES WURZELGEMÜSE

STRUDEL MIT LACHSFORELLE UND WURZELGEMÜSE IN KRÄUTERRAHM

SPINATKNÖDEL MIT SALBEIBUTTER UND PARMESAN

PASTA MIT SALBEI-TOMATENSAUCE UND PARMESAN

TAGILATELLE MIT STEINPILZ-TOMATENSUGO UND MASCARPONE

RICOTTANOCKEN AUF PEPERONATA MIT WALNUSSESTO

KASHMIR GEMÜSECURRY MIT GARAM MARSALA UND DUFTREIS

KICHERERBSEN GEMÜSECURRY MIT KURKUMA UND DUFTREIS



EIN ESSEN OHNE SÜßEN SCHLUSS IST
WIE EIN ABSCHIED OHNE KUSS

MANGOTRIFLE MIT KOKOSCRUMBLE
ZITRONENTARTE
FRÜCHTEPLATTE
MOUSSE AU CHOCOLAT MIT ORANGE
UND KARMELISIERTEN NÜSSEN
SPEKULATIUSMOUSSE MIT ZWETSCHGENRÖSTER
PISTAZIENMOUSSE MIT INGWER-APRIKOSENKOMPOTT
LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT LAVENDELSAHNE
BAYERISCHE CREME MIT ZIMTHEIDELBEEREN
MOUSSE AU CHOCOLATE MIT CHILI
BIRNENTARTE
FRÜCHTEPLATTE MIT MANGOSAUCE
CRÈME BRÛLÉE
KOKOS CRÈME BRÛLÉE
KOKOSMOUSSE MIT WEISSER SCHOKOLADE
LEBKUCHENMOUSSE
PANNA COTTA MIT CHILI-KIRSCHEN
FRÜCHTEPLATTE MIT BUTTERMANDELN

ZITRONENTRIFLE MIT HIMBEERMARK
MOUSSE AU CHOCOLAT
FRÜCHTEPLATTE

KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

MENÜPREIS PRO PERSON ab 35,00 €



TISCHWÄSCHE WEIß MIT SERVIETTEN PRO PERSON 6,90 €

DEKORATION UND KERZEN NACH ABSPRACHE

EINDECKEN NACH ZEITAUFWAND CA. 3,00 € PRO PERSON

GETRÄNKEPAUSCHALE BIS 1.00 UHR MIT:

PROSECCO

LILLET VIVE

LILLET WILD BERRY

HUGO

APEROL SPRIZZ

SAN BITTER

CRODINO

BIERE

WEINE NACH ABSPRACHE

SOFTGETRÄNKE

BIO SÄFTE

ESPRESSO, CAPPUCCINO, AMERICANO, LATTE MACCHIATO

ZWISCHEN 32,00 € UND 43,00 €

ZUSÄTZLICHES MOBILIAR NACH ABSPRACHE

JE SERVICEKRAFT UND STUNDE AB 1 UHR NACHTS 38,00 €

SECURITY AB 50 PERSONEN JE STUNDE 39,00 € AB 22 UHR



LIVE MUSIK UNPLUGGED BIS 0.00 UHR

MUSIK VOM DJ ÜBER UNSERE SOUNDANLAGE MIT SECHS ELYPSON L
LAUTSPRECHER UND PIONEER DJM-750MK2 UND MISCHPULT BIS 3.00 UHR

ALLE PREISE INCL. DER GESETZLICHEN MWST.

UNSERE PARTNEREMPFEHLUNGEN

KONDI TOREI SCHENK
0821/522965

DJ'S NACH WAHL

LICHT UND TON

GRANDEL TONTECHNIK
S.GEISSLINGER@GRANDEL-TONTECHNIK.DE

BLUMENSCHMUCK

BLUMEN FLASCHKA
0821/311081

BLUMENMANUFAKTUR.EU