

Liebe Gäste wir wollen, dass Ihre Feier perfekt wird und Sie wunderschöne Momente im Landgasthof Niederpleisermühle genießen können.

Dazu bedarf es einer bestmöglichen Vorbereitung.

Die nachfolgenden Menüvorschläge helfen Ihnen bei Ihrer Planung.

Alle Menüs sind Anregungen und können nach Ihren individuellen Wünschen kombiniert oder verändert werden.

Der Preis setzt sich dann aus den jeweiligen Komponenten zusammen.

Damit Ihre Feier ein festliches Ereignis wird und alles reibungslos läuft, empfiehlt unser Küchenchef, Bruno Weber, ein einheitliches Menü. Selbstverständlich werden wir Wünsche aus gesundheitlichen Gründen, oder bestimmte Vorlieben Ihrer Gäste gerne berücksichtigen. Zu jedem Menü servieren wir Brot mit Kräuterquark

Gerne überreichen wir Ihnen bei Bedarf, auch unsere Weinkarte Ihnen, liebe Gäste, viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres Menüs.

Für die individuelle Absprache Ihrer Veranstaltung bitten, wir Sie FRÜHZEITIG einen TERMIN mit Frau Manuela Weber zu vereinbaren. Telefon 02241/ 396045

Manuela Weber, Bruno Weber Geschäftsführer

Menüvorschläge Kommunion - Konfirmation

Menü der Saison

1. Cremesuppe vom frischen Bärlauch

Heimischer Stangenspargel

mit Lachsfilet unter der Kartoffelkruste

oder

mit Kalbssteak, Sauce Hollandaise und kleinen Kartoffeln

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne 38€

2. Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Frischer Stangenspargel mit Schweinefilet, Sauce Hollandaise und Rissoléekartoffeln

Crème Brûlée mit marinierten Erdbeeren 33€

3. Salat von grünem und weißem Spargel

mit Schnittlauchvinaigrette, Ei und Croutons

28 Stunden geschmorte Rinderbacken

auf cremigem Wirsing- Gemüse und Kräuter- Kartoffelstampf

Soufflee `von der Schokolade mit karamellisiertem Ananasragout und Sauerrahmeis 35€

