



Liebe Gäste!
Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Trauen Sie sich! Bei uns sind Sie in den besten Händen. Wir kümmern uns um Sie, damit Sie Ihre Feier einfach nur genießen können. Von der Planung bis zur Ausführung sind wir für Sie da.

Ob Festmenü oder Schlemmerbuffet, alles kein Problem. Entscheiden Sie selbst, um was Sie sich selbst kümmern möchten oder was wir für Sie organisieren dürfen.

Wir kümmern uns gern um Ihre Dekoration, wie z.B. Stuhlhussen, die Hochzeitstorte, den Fotografen, die Musik, das richtige Auto oder die richtige Kutsche bis hin zu einer freien Trauung auf unserer romantischen Hochzeitswiese im Wald ... was immer Sie möchten.

Übrigens, romantische Hochzeits- oder Familienfotos können Sie auch in unserer Parkanlage und im angrenzenden Wald fotografieren.

Ihre Veranstaltung kann eine kleine, feierliche Zeremonie mit Freunden und Familie auf unserer Natursteinterrasse mitten im Grünen sein, oder ein rauschendes Fest mit bis zu 130 Personen in unseren festlich geschmückten Räumlichkeiten.

Wenn das immer noch zu klein ist, können Sie das Jagdhaus auch komplett buchen und mit bis zu 200 Personen zünftig feiern. Bis 3.00 Uhr sind wir für Sie da und feiern mit Ihnen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü-, Büffet- und Getränkevorschläge.

Bitte sehen Sie unsere Auswahl als einen Leitfaden, eine Anregung – damit Sie einen Eindruck davon bekommen, was alles möglich ist. Alles kann natürlich untereinander getauscht werden und Ihre eigenen Vorschläge sind selbstverständlich auch erwünscht.

Für eine individuelle Detailabsprache stehen wir Ihnen gern zu Verfügung. Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin.

So können wir hier vor Ort, neben der Besichtigung der Räumlichkeiten, alle Fragen, Wünsche und Vorlieben besprechen.

Ansprechpartner:
Christian Speerschneider
Telefon: (02371) 41388 oder 41369
Email: info@jagdhaus-kuehl.de
Internet: www.jagdhaus-kuehl.de

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Stöbern und Ausschuchen!

Ihr Team vom Jagdhaus Kühl



Unsere Getränkepauschale für Veranstaltungen (ab 30 Personen)

(Selbstverständlich kann Ihre Veranstaltung auch komplett nach „Verbrauch abgerechnet“ werden.)

Sauerländer Empfang

Sekt Hausmarke, Orangensaft, alkoholfreier Sekt, Bellini (Prosecco mit Saft von weißen Pfirsichen).
Krombacher Pils, Hövels „Stößchen“ (Hövels im 0,1 Stößchen Glas).

13,90 € pro Person für maximal 2 Stunden, danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

(+ zusätzlich Kaffee, Kaffee Hag und Tee, 16,90 € pro Person)

Sauerländer Empfang mit „Glitzer“

Sekt Hausmarke, Orangensaft, alkoholfreier Sekt, Bellini (Prosecco mit Saft von weißen Pfirsichen).
Hausgemachter Hugo, Aperol Spritz. Krombacher Pils 0,2, Hövels „Stößchen“ (Hövels im 0,1 Stößchen Glas).

16,50 € pro Person für maximal 2 Stunden, danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

(+ zusätzlich Kaffee, Kaffee Hag und Tee, 19,90 € pro Person)

Getränkepauschale

Mineralwasser Selters, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft,
Schweppes, Bitter Lemon etc., Vio Rhabarber- und Johannisbeerschorle.
Krombacher Pils vom Fass, Krombacher Dunkel vom Fass, Hövels Original vom Fass,
Krombacher Hefeweizen hell, Krombacher Weizen alkoholfrei, Krombacher alkoholfreies Pils u. Radler,
Kaffee, Kaffee Hag, Tee.

Weißwein: Sasbacher Winzergenossenschaft, Grauburgunder, Kabinett vom Kaiserstuhl, trocken.

Rosé: Weingut Hauck, Dornfelder, Qualitätswein aus Rheinhessen, lieblich.

Rotwein: Sasbacher Winzergenossenschaft, Spätburgunder, Kabinett vom Kaiserstuhl, trocken.

36,90 € pro Person für maximal 8 Stunden, danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

Getränkepauschale + „Kaffespezialitäten“

zuzüglich: Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato.

39,90 € pro Person für maximal 8 Stunden, danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

Getränkepauschale + „Kaffespezialitäten“ + „Spirituosen“

zuzüglich: 4 Spirituosen aus folgender Auswahl:

Averna, Ramazzotti, Fernet branca, Fernet menta, Jägermeister, Aquavite: Malteser,
Jubiläumsaquavit, Linie, Grappa, Ouzo, Südtiroler Brennerei: Williamsbirne, Himbeere.
Wodka, Baileys, Genever usw.

46,90 € pro Person für maximal 8 Stunden, danach wird nach Verbrauch abgerechnet.

weitere Wünsche nach Vereinbarung

Einzelpreise bei Berechnung nach Verbrauch

Aperitif

Sekt Hausmarke "Jagdhaus Im Kühl", Cuvée halbtrocken	0,75 l	23,00 €
Bellini di Canella	0,75 l	24,90 €

Alkoholfreie Getränke und Bier

Selters Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
Cola, Cola zero, Fanta, Sprite	0,20 l	2,40 €
Niehoff Säfte	0,20 l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,60 €
Krombacher Pilsener	0,30 l	3,00 €
Krombacher Dunkel	0,30 l	3,00 €
Hövels Original	0,30 l	3,00 €
Krombacher Hefeweizen, hell und dunkel	0,50 l	4,50 €
Krombacher, alkoholfreies Weizen	0,50 l	4,50 €
Krombacher, alkoholfreies Pils	0,33 l	3,00 €

Wein

Winzergenossenschaft Sasbach		
Grauer Burgunder, Kabinett vom Kaiserstuhl, Baden, trocken	0,75 l	23,00 €
Spätburgunder, Kabinett vom Kaiserstuhl, trocken	0,75 l	23,00 €
(gern präsentieren wir Ihnen auch andere Weine)		

Kaffee

Tasse Kaffee		2,40 €
Tasse Kaffee Hag		2,40 €
Cappuccino		3,00 €
Espresso		2,50 €
Milchkaffee		3,60 €
Latte Macchiato		3,60 €

Digestif

Averna, Ramazzotti	2,80 €
Fernet branca, Fernet menta	2,80 €
Malteser	3,00 €
Jubiläumsaquavit, Linie	3,00 €
Grappa	4,20 €
Tiroler Williamsbirne	3,80 €
Baileys	2,90 €



*Überraschen Sie Ihre Gäste
doch mal mit einem prickelnden
Empfang auf unserer Terrasse!*





*Ein toller Start in ein
unvergessliches Fest!*

Canapés und Fingerfood

Canapés oder Kanapees* sind kleine, mundgerecht geschnittene Appetithäppchen aus Brot oder Cracker, die mit Fleisch, Fisch, Wurst, Käse etc. belegt sind.

Canapés werden ohne Besteck serviert (Fingerfood) und gehören damit zu den Speisen, die traditionell bei Empfängen und Cocktail-Partys gereicht werden, weshalb sie auch Cocktailhappen genannt werden.

* im 18. Jahrhundert vom französischen canapé „Sofa“ in der ursprünglichen Bedeutung entlehnt; in der übertragenen als „üppig belegte Brotscheibe“ vermutlich um 1900 aus dem Englischen

Canapées

köstlich belegt mit:

Frischkäse und Schnittlauch	2,50 €
gebratener Hähnchenbrust mit Currycreme	3,00 €
Obatzter, Käsecreme aus Camembert, Butter, Paprika und Gewürzen	3,00 €
Forellenfilet auf Schwarzbrot mit Preiselbeeren	4,20 €
rosa gebratenem Roastbeef mit Mousse vom grünen Pfeffer	4,20 €

Fingerfood

Tomaten/Mozzarella Spieß	2,50 €
Riesengarnelen-Spieß mit Rosmarin, warm	4,50 €
Crostini mit Olivenpaste	2,90 €
Crostini mit Ziegenkäse und Gürkchen	2,90 €
Feigenspieß, Feige mit Mascarpone Füllung und Parmaschinken	3,90 €

Ein kleiner Dispositionstipp!

Für einen Sektempfang /Aperitif von ca. 30 – 60 Minuten Dauer mit anschließendem Essen benötigen Sie in der Regel ca. 3 Canapes/Fingerfood pro Person.

(Mindestbestellung 15 Stück je Sorte)

Menüvorschläge (ab 20 Personen)

Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Produkten, die Verbundenheit zur traditionellen Kochkunst und der Wille, unsere Gäste durch Freundlichkeit und kompetente Zusammenarbeit zu begeistern, machen die Philosophie unseres traditionsreichen Hauses aus.

Unser Küchenchef legt größten Wert auf frische, regionale Produkte, die in unserem Betrieb weiterverarbeitet werden.

So sind zum Beispiel unsere Beilagen wie Kroketten, Spätzle, Klöße etc. alle hausgemacht.

Unser Gemüse kommt z.B. vom heimischen Gemüsebauer Hof Drepper in Sümmern. Die Metzgerei Webers aus Hemer liefert uns Schweinefleisch aus transparenter, nachvollziehbarer Herkunft und nachhaltiger Haltung. Ein Großteil unseres Wildes stammt aus der eigenen heimischen Jagd und aus Revieren befreundeter Jäger.



Zum Ablauf unserer Menüs:

Vorspeisen und Desserts werden wie gewohnt serviert.
Im Hauptgang wird dem Gast ein warmer, leerer Teller eingesetzt.

Das Fleisch, z. B. zwei verschiedene Sorten, wird vorgelegt.
So kann der Gast über Größe und Art selbst entscheiden.

Eine Auswahl an Gemüse und die jeweiligen Saucen sowie Beilagen werden direkt auf dem Tisch eingesetzt, praktisch ein Buffet am Platz. Somit kann der Gast über Menge und Art der gewünschten Beilagen selbst entscheiden.

Selbstverständlich werden Beilagen, Saucen und Gemüse nachgereicht.

Info: Unsere Fleischportionen sind großzügig mit 250g pro Portion kalkuliert. Für besonders großen Appetit können Braten o. Medaillons zusätzlich nachgereicht werden. Wir berechnen z.B. bei Medaillons vom Wild und Rind 4,50 Euro und bei Medaillons vom Schweinefilet 2,70 Euro pro Stück.

Alle Preise ohne Gewähr, Änderungen sind möglich.



Auf den Punkt!



Menüs (ab 20 Personen)

Menü 1

„Essen wie bei Müttern“

Frische Rinderbouillon mit Ei, Gemüse und Markklößchen

Schinkenbraten vom Schwein
und Braten vom Weiderind mit zweierlei Bratensauce,
dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten),
hausgemachten Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln

Herrencrème

(Vanillepudding mit untergehobener Sahne, Schoko-Raspeln, Mandeln und Rum)

29,90 € pro Person

Menü 2

„Wildes Menü“

Wildconsommé mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse

Roulade vom regionalen Schwarzkittel (Wildschwein) auf Wildjus
und Rehpfeffer vom Iserlohner Reh (Ragout) mit Pfifferlingen, dazu frischer Rotkohl,
hausgemachten Spätzle und Serviettenknödel.

Warmes Käseküchlein mit Waldfrucht-Joghurt-Eis
auf Himbeersauce mit Sahne

34,90 € pro Person

Menü 3

„Klassik“

Hochzeitssuppe (Rinderbouillon mit Gemüse, Ei und Markklößchen)

Braten vom Hirsch und Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfifferlingsauce und heller Pfeffersauce,
dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten),
hausgemachten Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln

Zweierlei Mousse au chocolate (von brauner und weißer Schokolade)
mit frischen Beeren auf Himbeersauce

37,90 € pro Person



Menü 4

Vorspeisenvariation

Blattsalate in Balsamico-Kräuter dressing, dazu Galiamelone mit Parmaschinken und zweierlei Tomaten mit Mozzarella, Oliven und frischem Basilikum, dazu Baguette und Butter

Medaillons vom Hirschrücken und vom Schweinefilet mit Pfifferlingsauce und Cremesauce, dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten), Apfelkompott mit Preiselbeeren und hausgemachten Krokette, Spätzle und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Nougatparfait mit feiner Chilinote und frischen Beeren auf Himbeersauce

45,00 € pro Person

Menü 5

Festmenü

Carpaccio von der marinierten roten Beete mit Blattsalaten an Balsamicodressing, Gorgonzola Flöckchen, gerösteten Walnüssen, dazu Baguette und Butter

Klare Steinpilzsuppe und Chesterstange

Rehrücken (im Ganzen gebraten) mit Pfifferlingsauce und Kalbsrücken (im Ganzen gebraten) mit feiner Bratensauce, dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten), hausgemachten Krokette, Spätzle und Salzkartoffeln

Kühl Zweierlei

Weißer Mousse au chocolat und Parfait der Saison mit frischen Beeren auf Fruchtsauce

auf Anfrage





Einfach nur lecker!

Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

Buffet 1

Vorspeisen

Blattsalatvariation mit Balsamico- und Joghurtdressing
Tomate Mozzarella, Galiamelone mit Parmaschinken,
Brotkorb mit gemischten, frisch aufgebackenen Partybrötchen und Butter

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken
und Hähnchenbrust in Curryrahmsauce mit Früchten dazu eine
Gemüseauswahl (drei verschiedene Sorten), Kartoffelgratin und Butterreis

Dessert

Pudding von weißer Schokolade mit Himbeersauce, Frischer Obstsalat

36,00 € pro Person

Buffet 2

Vorspeisen

Salatauswahl bestehend aus: gemischten Blattsalaten mit Balsamico- und Joghurtdressing,
hausgemachten Salate der Saison wie zum Beispiel: Möhrensalat, Gurkensalat, Krautsalat etc.
Fischauswahl bestehend aus: geräucherter Makrele und Forellenfilets vom Fischhof Baumüller
aus Wickede, dazu reichen wir Sahne-Meerrettich und Zitronen-Pfeffer-Dip,
Brotkorb mit gemischten, frisch aufgebackenen Partybrötchen und Butter

Hauptgerichte

Variation 1: Braten vom Hirsch und Medaillons vom Schweinefilet mit
Pffferlingsauce und Pfefferrahmsauce

oder

Variation 2: Rosa gebratenes Roastbeef, im ganzen gebraten, vom irischen
Weiderind, am Buffet geschnitten, an dunkler Pfeffersauce
und Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce.

dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten),
hausgemachte Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln

Dessert

Beerencocktail (hausgemachte Rote Grütze), Bayrisch Creme (Vanillecreme)

Variation 1: **44,90 € pro Person**

Variation 2: **48,90 € pro Person**

Buffet 3

Vorspeisen

Blattsalatvariation mit Balsamico- und Joghurtdressing. Carpaccio von roter Beete. Geräucherte Forellenfilets und Makrelenfilets vom Fischhof Baumüller aus Wickede, mit Preiselbeer-Sahne und Zitronen-Pfeffer-Dip.

Hausgebeizter Lachs a la Caipirinha mit Limetten-Joghurt-Sauce
(gebeizt mit braunem Zucker und Pitu, Zuckerrohrschnaps)

Brotkorb mit gemischten, frisch aufgebackenen Partybrötchen und Butter

Suppe

Klare Steinpilzsuppe mit Chesterstange

Hauptgang

Hubertus-Medaillons

Medaillons vom heimischen Reh, regionalem Schwarzkittel (Wildschwein) und Rothirsch mit Pfifferlingsauce und Cremesauce, dazu eine Gemüseauswahl (drei verschiedene Sorten), Apfelkompott mit Preiselbeeren und hausgemachten Krokette, Spätzle und Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Mousse au chocolat von dunkler und weißer Kuvertüre, Panna cotta, Käsekuchen Törtchen, dazu Himbeersauce und frischer Obstsalat

59,90 € pro Person

Info: Unsere Fleischportionen sind großzügig mit 250g pro Portion kalkuliert. Für besonders großen Appetit können Braten o. Medaillons zusätzlich nachgereicht werden. Wir berechnen z.B. bei Medaillons vom Wild und Rind 4,50 Euro und bei Medaillons vom Schweinefilet 2,70 Euro pro Stück.

Alle Preise ohne Gewähr, Änderungen sind möglich.





Wenn der kleine Hunger kommt!

Mitternachtsimbiss

Bei Abendveranstaltungen wird gern gegen Mitternacht, oder später, noch ein kleiner Imbiss gereicht.

Etwas für den Appetit. Dies kann ganz klassisch ein rustikales Käsebrett mit Brot und Butter sein, oder unkonventionell, frisch zubereitete Curry-Wurst.

Gern wird auch deftig und süß miteinander kombiniert. So kann neben der z.B. rustikalen Käseplatte auch unser hausgemachter Apfelkuchen (oder anderer Kuchen) angeboten werden.



Rustikaler Mitternachtsimbiss

Käseauswahl, zum Beispiel: frz. Weichkäse, Frischkäse etc.
Schinkenauswahl, zum Beispiel verschiedene Sorten Schinken,
Edelsalami, kleine Mettwurstchen, Senf.

Frisch aufgebackene Partybrötchen mit Brot und Butter

9,90 € pro Person

Ruhrpott Currywurst

Frisch gebratene Currywurst (in Sauce) mit Baguette
(wird im Warmhaltebehälter aufgestellt)

3,90 € pro Person

Deftige Schwarzkittelsuppe

Gulaschsuppe vom Iserlohner Schwarzkittel (Wildschwein) mit Champignons,
dazu knuspriges Baguette

7,50 € pro Person

Hausgemachter Kuchen

Apfelkuchen	2,70 € pro Stück
Käsekuchen	2,70 € pro Stück
Stachelbeer-Baiser-Torte	3,20 € pro Stück
Portion Sahne	0,80 € pro Portion

Partygebäck-Auswahl

(ab 10 Personen, 2 Stück p. Person))

bestehend aus Schokomuffins, Käsekuchen Törtchen und Berliner

5,50 € pro Person

Sie können Ihren Kuchen auch mitbringen. Dann berechnen wir eine Servicepauschale von 2,50 € pro Person.

Menüvorschläge

(...stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen - ab 20 Personen)

Suppen:

- | | |
|--|-------------|
| 1) Rinderbouillon mit feiner Einlage | 5,00 € |
| 2) Fritattensuppe (Rinderbouillon mit Flädle) | 5,50 € |
| 3) Klare Ochsenschwanzsuppe | 6,00 € |
| 4) Klare Steinpilzsuppe mit Steinpilzen und Chesterstange | 6,90 € |
| 5) Tomatensuppe nach Waliserart (mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen) | 5,90 € |
| 6) Frisch in der Saison: herzhaft Pfifferling- oder Spargelcrèmesuppe | auf Anfrage |

Warme Vorspeisen:

- | | |
|--|---------|
| 7) Filet vom Kabeljau mit gebratenem Spargel (Saison)
oder mit Avocado-Hüttenkäse-Salat | 13,90 € |
| 8) Filets von der Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersauce
mit Pommes Macaire | 13,90 € |

Kalte Vorspeisen:

- | | |
|---|-------------|
| 9) Kleiner, bunt gemischter Salatteller | 5,00 € |
| 10) Variation von Blattsalaten mit Tomate/Mozzarella | 7,90 € |
| 11) Blattsalate in Balsamico-Kräuter dressing mit Tomate/Mozzarella und
Galiamelone mit Parmaschinken | 10,90 € |
| 12) Variation von Blattsalaten mit frischen Pfifferlingen, natur gebraten,
(mit Speck und Zwiebeln) | auf Anfrage |
| 13) Hausgebeizter Lachs a la Caipirinha an Limetten-Joghurt-Sauce
(gebeizt mit braunem Zucker und Pitu, Zuckerrohrschnaps) | 14,90 € |

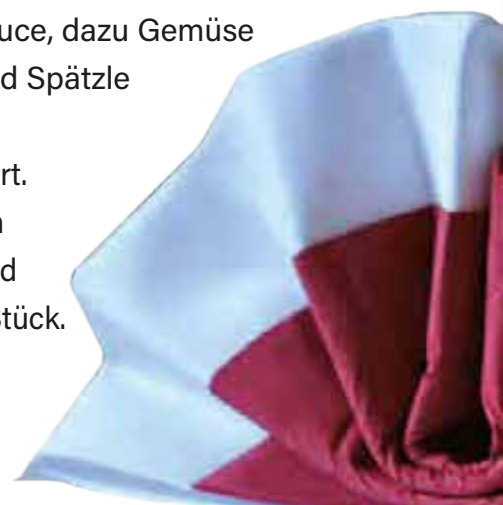
Zu allen kalten Vorspeisen reichen wir knuspriges Baguette und Butter

Hauptgerichte:

- | | |
|---|---------|
| 14) Medaillons vom Hirschrücken und vom Schweinefilet an Pfifferlingsauce
und Crèmesauce, dazu Gemüse der Saison (3 verschiedene Sorten),
hausgemachten Krokette und Spätzle | 28,00 € |
| 15) Hubertus-Medaillons vom heimisch-regionalen
Reh, Wildschwein und Rothirsch an Pfifferlingsauce und Crèmesauce, dazu Gemüse
der Saison (3 verschiedene Sorten), hausgemachten Krokette und Spätzle | 35,00 € |

Info: Unsere Fleischportionen sind großzügig mit 250g pro Portion kalkuliert.
Für besonders großen Appetit können Braten o. Medaillons zusätzlich
nachgereicht werden. Wir berechnen z.B. bei Medaillons vom Wild und
Rind 4,50 Euro und bei Medaillons vom Schweinefilet 2,70 Euro pro Stück.

Alle Preise ohne Gewähr, Änderungen sind möglich.



A romantic dinner table setting. In the foreground, several wine glasses are arranged on a table with a red cloth. A centerpiece of white and red flowers is visible. In the background, a silver candelabra with five lit candles provides warm lighting. A bottle of water is also visible behind the glasses. The overall atmosphere is intimate and elegant.

*Ihr
Lieblingsmenu!*

Gesundheit

Lust auf...?



- | | |
|--|-------------|
| 17) vom Schweinefilet mit feiner Cremesauce
und zünftiger Braten vom Rothirsch an Pfifferlingsauce,
dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten),
hausgemachten Krokette und Spätzle | 25,90 € |
| 18) Rehrücken vom heimischen Reh (am Stück gebraten) mit
Pfifferlingsauce, dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten),
hausgemachten Krokette und Spätzle | auf Anfrage |
| 19) Roastbeef vom irischen Weiderind (am Stück gebraten) in der
Kräuterkruste mit kräftiger Rotweinsauce, dazu Gemüse der Saison
(drei verschiedene Sorten), Kartoffelgratin und hausgemachten
Krokette. Wahlweise auch mit gemischtem Salzteller | 31,90 € |
| 20) Filet Wellington vom irischen Weiderind,
Rinderfilet, am Stück gebraten, ummantelt mit gehackten
Champignons im Blätterteigmantel, mit Madeira-Sauce,
dazu Gemüse der Saison (drei verschiedene Sorten),
hausgemachte Krokette und Kartoffelgratin | auf Anfrage |

Menüdessert: (ab 20 Personen)

- | | |
|--|---------|
| 21) Pudding von weißer Schokolade mit Sahne,
gerösteten Mandeln und Himbeersauce | 4,90 € |
| 22) Beerencocktail mit Vanilleeis und Sahne | 4,90 € |
| 23) Eingelegte Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne | 5,90 € |
| 24) Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen | 6,00 € |
| 25) Hausgemachtes Nougatparfait mit feiner Chilinote auf Himbeersauce | 7,90 € |
| 26) Frische Erdbeeren (Saison) mit Naturjoghurt, Vanilleeis und Sahne | Saison |
| 27) Frische Erdbeeren (Saison) in Wodkasahne mit Zitroneneis | Saison |
| 28) „Kühl Zweierlei“, weiße Mousse au chocolat und Parfait der Saison mit
frischen Beeren auf Fruchtsauce | 9,90 € |
| 29) Dessertbuffet mit zweierlei Mousse au chocolat von weißer und dunkler
Kuvertüre, Panna Cotta, Käsetörtlein, Himbeersauce, Obstsalat | 10,90 € |



