



KONZIL KONSTANZ

Essen. Tagen. Feiern. In historischen Gemäuern.

Menüvorschläge Bankett 2014

C 11	29,00	C 12	28,00
Salat der Saison Glacierte Kalbsnuß an Thymiansöble Marktgemüse, Nudeln Eisschnitte mit Beerenkompott		Tomatenrahmsuppe mit Basilikumsahne Gefülltes Poulardenbrüstle Rosmarinsöble, Marktgemüse, bunter Reis Grand-Marnier Halbgefrorenes	
C 13	33,00 ohne Salat 30,00	C 14	34,50 ohne Suppe 31,50
Zucchinirahmsuppe Salat der Saison Klassischer Braten von Kalb und Schwein feines Gemüse, Kartoffelkroketten, Spätzle Vanilleeis mit warmen Sauerkirschen		Brokkolirahmsuppe mit Mandeln Salat der Saison Böhmischer Rinderbraten mit süßsaurem Schmand Preiselbeeren, Marktgemüse, Semmelknödel Mousse au chocolat mit Cassissorbet & Früchten	
C 15	34,50 ohne Salat 31,50	C 16	34,50 ohne Salat 31,50
Kraftbrühe Royal mit Eierstich Salat der Saison Schweinefilet mit Pilzen und Rahmsöble feine Gemüse, hausgemachte Spätzle hausgemachte Kartoffelkroketten Walnußbeis mit Eierlikör		Badisches Kräuterrahmsüpple Salat der Saison Saiblingfilet vom Grill mit Krebsöble Blattspinat, Kartoffeln Tiramisu	
C 17	34,50 ohne Salat 31,50	C 18	vegetarisch 31,00
Kraftbrühe mit Kräuterflädle Salat der Saison Schweinefiletspitzen an Calvadosrahmsöble Marktgemüse, Kartoffelgebäck Birne Helene		Gemüsekraftbrühe mit Pilzklößchen Salat der Saison Polentaschnitten mit Pilzmelange Blattspinat, Kirschtomaten, frittierter Rucola Quarkmousse mit frischen Früchten	

Preise in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer



KONZIL KONSTANZ

Essen. Tagen. Feiern. In historischen Gemäuern.

Menüvorschläge Bankett 2014

C 20 **52,00** ohne Suppe **48,00** **C 23** **54,00** ohne Suppe **50,00**

Vorspeisenteller Konzil
Melone, Schinken, geräucherter Lachs,
Felchenkaviar, Geflügelterrine |
Kräuterschaumsuppe |
Rinderfilet am Stück gebraten
mit leichter Pfeffersoße
erlesene Gemüse, Kartoffelgratin |
Dessertteller Konzil
Mousse, Parfait, Sorbet mit Früchten |

Pilzkraftbrühe mit Maultäschle |
Mosaik von Bodenseefischen
im Felchenkaviarschmand an Salaten |
Basilikum-Lemonensorbet |
Entenbrust vom Bodanrück
kross gebraten, Balsamicosöble
Creolische Gemüse, Kartoffelgratin |
Dessertteller Konzil |

C 21 **51,00** ohne Suppe **47,00**

Vorspeisenteller Maritim
Geräucherter Lachs und Lachsforelle,
Felchenkaviar, Saiblingterrine, Garnelen |
Klare Tomatenkraftbrühe mit Eierstich |
Kalbsrücken gefüllt mit Steinpilzen, Rahmsöble
Gemüse Kuchen, Spätzle |
Zweierlei Mousse mit Cassissorbet an Fruchtbukett |

C 24 **55,00** ohne Suppe **51,00**

Fasanenterrine und Entenbrust
Portweingelee, Kräutersalat |
Tomatenkraftbrühe mit Pestomaultäschle |
Rosa Angus-Roastbeef
Sauce Bearnaise
Marktgemüse, Kartoffelgratin |
Mousse au chocolat mit
Nougatparfait an Zwetschgenröster |

C 22 Italienisches Hochzeitsmenü **62,00**
ohne Salat und Käse **54,00**

Antipasti |
Pasta (specialità della casa) |
Insalata verde |
Filetto di sandra
Spinaci, Riso |
Sorbet al Melone |
Filetto di manzo con Salsa pepe
Verdure, Pommes frites, Krokette |
Gelato ai frutti di bosco |
Formaggio e Frutta (Buffet) |

Je nach Saison können die Menüs auch mit frischen Hits kombiniert werden wie Bodensee-Erdbeeren, Spargel, Frühlingsmorcheln, Pfifferlingen, Wild, oder durch weitere Gänge ergänzt werden.

Dessertbuffet gegen Aufpreis von 8,00 Euro.

Es sind nur einheitliche Menübestellungen möglich. Preise sind in Euro und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Für Fragen zu unserem Angebot stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.