



Tischlein deck dich
Ihre Köchin
Beate Amon
Am Fräuleinsgarten 29
D-91365 Weilersbach
info@ihre-koechin.de
facebook.com/ihrekoechin
fon: +49 (0) 172 / 8682081
fax: +49 (0) 9191 / 797202

Menüvorschlag fränkisch/italienisch

Kalte Vorspeisen

- Nocken vom Räucherfischtatar im Bett von Blattsalaten (Aioli-Johurt-Dress.)
- Feldsalat mit Speck, Pinienkernen und Parmesanspänen
- Ruccolasalat mit Parmaschinken, Melone und Oliven
- Bruschette mit 3erlei Belag, Tomate/Basilikum, Hähnchen/Ruccola, Mandelbutter
- gefüllte Roastbeefröllchen (Paprika, Artischocken) mit Bohnencreme
- gefüllte Rostbeefröllchen mit Apfel-Meerrettich

Warme Vorspeisen

- Gänsebratleber mit Pinienkernbutter auf Brezenknödel an Feldsalat mit Birne
- Harmonie von gebratener Riesengarnele und Jacobsmuschel an Zitronengrasschaum
- Fränkische Hochzeitssuppe (Rinderbrühe, Leberknödel, Spargelstücke, Omlettstreifen)
- Tafelspitz mit Sahnemeerrettich und Weißbrot
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen dazu Knoblauchbrot
- gebratene Fischteilchen mit Basilikum-Pesto an Blattsalaten m. Kräuterrahm
- gebratene Steinpilze an Ruccola in Balsamicocreme , Kirschtomaten und Mozzarellaugeln
- Spinatnockerl in Salbeibutter geschwenkt mit Parmesanraspel
- Grüner Spargel im Schinken Blätterteigmantel
- Pfifferling-Tarte (oder Pilze d. Saison)
- Seezungenröllchen mit Tomaten-Basilikum-Füllung

Hauptgericht

- Rehrückenfilet in Rotwein-Preißelbeer-Sahne, mit Rotkraut und Serviettenknödel
- Pangasiusfilet auf Wildreis in Möhren-Orangen-Nage,
- Zanderfilet auf Zitronenschaum, knackigem Wok-Gemüse , Petersilienkartoffel
- Lachsfilet mit Sahnemeerrettichsoße Broccoligemüse und Petersilienkartoffel
- gefüllte Kalbsröllchen (Mozzarella/Spinat) in Tomaten-Basilikumsoße mit Kartoffelmousseline
- Kalbsfilet mit Kartoffelgratin auf Parmaschinkenschaum
- Lammrücken mit Kräuterkruste geschmolzenen Tomaten und gratinierten Kartoffeln
- Schweinefilet an Calvados-Rahm und Nusspätzle
- Karamelisierter Spanferkelrücken mit Rosmarinkartoffeln glacierte Zuckerschoten und Tomatenwürfel
- Knusprige Entenbrust auf Preiselbeer-Orangensoße, Dörrobst und Brezenknödel

Nachtisch

- Secco-Tiramisu an Mango-Mouse
- Geeister Christstollen mit Punschfrucht
- Italienischer Käsekuchen dazu Espresso-
- Apfel-Quark-Törtchen dazu Espresso



Tischlein deck dich
Ihre Köchin
Beate Amon
Am Fräuleinsgarten 29
D-91365 Weilersbach
info@ihre-koechin.de
facebook.com/ihrekoechin
fon: +49 (0) 172 / 8682081
fax: +49 (0) 9191 / 797202

- gezupfter Pfannkuchen mit Rumrosinen und Kompott
- Prosecco-Creme mit Sahnehäubchen und Pistaziengarnitur im Sektglas serviert
- Hausgemachtes Zimtparfait mit Vanillesoße auf Rotweinzwetschgen
- Amarettini-Mandel-Parfait
- Panna Cotta mit Kiwisoße u Früchtchen
- Creme brûllée im Bratapfel
- gefüllte Backbirne mit Schimmelkäse (herzhaft)

Menüvorschlag deftig

Suppen

- deftige Rindsbrühe mit Speckknödel
- Rindsbrühe mit Leberknödel, Nudeln oder Pfannkucheneinlage
- Meerrettichschaumsüppchen
- Petersilienwurzelschaumsüppchen

Hauptgerichte

- Rindsroulade mit Blaukraut und Knödel
- Gefüllte Putenbrust mit Rahmsoße frischen Champignons u. Spätzle
- Spanferkelbraten mit Sauerkraut oder Wirsinggemüse u. Knödel
- Rinderspickbraten mit Blaukraut und Knödel
- Gewürzschweinebraten in Weißwein gegart mit Rosmarinkartoffeln und karamellisierten Karotten
- Rinderschmorbraten in Rotweinssoße mit Blaukraut und Knödel
- Schweinelendenbraten mit karamellisierten Karotten und Spätzle
- Zwiebelbraten vom Schwein mit Serviettknödel oder Spätzle
- Zwiebelrostbraten (Rind) mit Serviettknödel oder Spätzle
- Entenbrust mit Wirsing und Knödel
- Hähnchenschenkel deftig gewürzt mit fränk. Kartoffelsalat
- Fränk. Sauerbraten mit Blaukraut und Knödel
- Schäuferla mit Wirsing und Knödel
- Mini-Schweinsknöchla knusprig gebraten mit Sauerkraut und Knödel
- Mageren Krustenbraten (Schulter) mit Spinat und Knödel

Kleiner Beilagensalat

- Blattsalat, Gurke, Karotte, Kraut

Nachtisch

- Himbeertraum
- Tiramisu
- frischer Obstsalat mit Sahne



Menüvorschlag mini

Vorspeise

- deftige Kartoffelsuppe
- würziges Kräutersüppchen
- schaumige Kürbiscremesuppe
- Meerrettichschaumsüppchen

Hauptspeise

- Minibratwurst im Blätterteig Parmesankorbchen mit Räucherfischtartar
- Mini-Wraps, Zwiebelkuchentörtchen m. Speck
- Pizza-Calzone-Monde im Kleinformat Tomaten/Mozarella-Spießchen

Süßes zur Auswahl:

- Kleine Stückchen Kirschkuchen v. Blech, Apfelkuchen mit Streuße vom Blech
- Himbeertraum (Frischkäse m. Sahne, Himbeeren und caramelierten Mandeln,
- Panna Cotta mit Fruchtsoße (Mango, Kiwi, Himbeere, Pflaume zur Auswahl)

Fingerfoodliste

Warme Snacks in der Tasse serviert:

- Spargelcremesüppchen
- Bärlauchsüppchen
- Möhren-Kokos-Süppchen
- Sellerie-Apfelsüppchen
- Zucchini-cremesüppchen
- Weißwürste mit süßem Senf und Breze
- Pfefferwürste mit Senf und Brot

Fleisch

- Sate`spieße mariniert (Hähnchenbrust)
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Sellerie-Apfelcreme
- Quesadillas (Tortillaröllchen gefüllt m. Hähnchenbrust, Gemüse u. Salat,
- Entenbrustcarpaccio am Spieß mit Tomate, Käse, Früchte

Fisch

- Blätterteigtörtchen mit Lachs/Spinatfüllung
- Crostini mit Räucherfisch



Tischlein deck dich
Ihre Köchin
Beate Amon
Am Fräuleinsgarten 29
D-91365 Weilersbach
info@ihre-koechin.de
facebook.com/ihrekoechin
fon: +49 (0) 172 / 8682081
fax: +49 (0) 9191 / 797202

- Lachscreme auf Pumpernikeltaler
- Gefüllte Minipastetchen mit Forellen- und Lachstartar

Käse

- Käse-Fruchtspieße
- Mini Käse-Windbeutel

Spieße

- Käse-Fruchtspieße (div. Käse, div. Früchte d. Saison)
- Melonenspießchen mit Shrimps
- Tomaten-Mozzarella-Spieß
- Hackfleischbällchen
- Mini-Schnitzel am Spieß

Gebäck-Qiches

- Blätterteigmonde mit Pizzafüllung
- Pilz/Speckecken
- Tomaten-Qiche
- Zucchini-Fritata
- Schweineöhrchen mit Pesto
- Schinkenkipferl
- Ministückchen vom Apfel-Streußelkuchen

Löffelfood

- Pflaume im Speckmantel
- Schinkendatteln
- Schinken/Melone
- Matjes- und Fischröllchen

Glasfood

- Waldorfsalat „spezial“ mit Mango und Rindfleischwürfel
- Feines Rindfleischsülzchen im Mini –Glas
- Duo von Gorgonzolacreme und Schinkenspeck
- Garnelen mit Frischkäse, Curry und Mango
- Mini-Farfalle mit Tunfisch auf sizilianische Art
- Tomate mit Avocado u. Orange

QR-Code

