Menüs_für_Festlichkeiten_dR

Menüs für Festlichkeiten

Liebe Freunde und Gäste, die nachfolgenden Vorschläge und Preise gelten ab fünf Personen, wenn alle das gleiche Menü bestellen. Eine Bestellung sollte mindestens 2 Wochen vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Für kleinere Gruppen können Sie aus unserem täglich wechselnden Tagesangeboten auswählen.

Unsere Menüvorschläge können Sie hier herunterladen

So feiern Sie bei uns in der Brudermühle:

Was ist was?Bamberger Kipfla:kleine Brötchen
Schweineschäuferla:Schweineschulter mit Knochen
Zwätschgabaamäs:luftgetrockneter Rinderschinken mit Holz des Zwetschgenbaumes geräuchert
Meerrettich:Wurzel – durchdringender Geruch, Saison Oktober bis November, gerieben, geschabt, roh, zu Ochsenbrust, kaltem Fleisch und geräuchertem Fisch
Panna Cotta:cremiger mit Amaretto gewürzter Sahnepudding Milch mit Vanillemark, Sahne, Zucker, Amaretto mischen und kurz aufkochen, Gelantine dazugeben, passieren und abschmecken Garnitur: Melonenkugeln, Minze, blanchierte Orangenschalenstreifen
Weinschaumkrem:Eigelb und Zucker im Wasserbad aufschlagen, Wein dazugeben, Gelantine unterziehen, kalt schlagen und Sahne unterheben
Bayerisch Krem:Milch und Vanillemark aufkochen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, gekochte Milch langsam unter Schaummasse rühren, im Wasserbad aufschlagen bis zur Rose, Gelantine unterziehen und passieren, kalt schlagen, ungesüßte Sahne unterziehen
Parfait:Eigelb und Zucker erst warm, dann kalt schlagen mit Geschmacksaroma – z. B. Weinbrand, Rum oder Fruchtmark aromatisieren, ungesüßte Sahne unterziehen
Hausgemachter Eisstollen:Parfait mit Lebkuchengewürz, Rosinen, Zitronat, gemahlenen Mandeln und Nüssen
Halbgefrorenes:hausgemachtes Sahneeis
Schokoladenmousse:bittersüße Schokolade brechen und im Wasserbad auflösen. Eigelb mit Vanillezucker schaumig schlagen, unter die Schokolade rühren, Eischnee unter die Schokoladenmasse ziehen, in Gläser füllen und kaltstellen
Tiramisu:Eigelb mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen Mascarpone hinzufügen und Eischnee unterziehen. In tiefer Schüssel starken Kaffee und Kaffeelikör verrühren, Löffelbiskuits einlegen, Mascarpone – Mischung über die Kekse ziehen, ein bis zwei Stunden kalt stellen. Dann mit Kakaopulver bestäuben
Romanow:Erdbeeren mit rotem Portwein mazerieren, mit Vanilleeis und Schlagsahne servieren
Mohnbuchteln:Butterhefeteig

Unser Wldfleisch, Damwild und Hirschkalb ist aus dem eigenen Gehege im Frankenwald.
Wildschwein, Rehbraten und Hasen sind aus unserer Jagd im Jura. -->Zum Wildgehege

Die angegebenen Preise können von der aktuellen Speise-/Getränkekarte abweichen. Es gelten immer die Preise der aktuellen Karte vor Ort.