



Menüvorschläge

für

Hochzeit, Geburtstag, Taufe,
Kommunion, Firmung, Konfirmation
und andere Festlichkeiten

Bitte verstehen Sie die folgenden Menüs als Vorschläge, die wir nach Rücksprache und mit entsprechendem zeitlichem Vorlauf gerne für Ihre Veranstaltung ab 10 Personen anbieten.

Sollten Sie hier nicht fündig werden, kommen Sie bitte gerne auf uns zu. Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen mit Ihnen eine individuelle Speisenfolge für Ihre Veranstaltung zusammen.



SUDHAUS

an der Kunsthalle Würth

SUDHAUS Bier-Menü

Kartoffel-Biersuppe
mit geröstetem Speck und Knuspermalz

Schweinebäckchen in Biersauce
mit Tagliatelle und Romanesco

„Falsches“ Sudhaus Bier
(Mandeleis-Parfait, Apfeltopf und Vanillesahne)

pro Person 31,50 €

SUDHAUS Bierbegleitung zum Menü

SUDHAUS Hell

0,2l

SUDHAUS Dunkel

0,2l

SUDHAUS Malzlikör

2 cl

pro Person 8,50 €



Klassisches Menü I

Rinderbrühe mit Kräuterklößchen

Schweinebraten an Bratenjus
mit Kroketten und Speckbohnen

Vanilleeis
mit heißer Himbeersauce

Preis pro Person

€ 23,50

Klassisches Menü II

Schwäbische Festtagssuppe
mit Grießklößchen, Maultaschen und Flädle

Schweinemedallions und Rinderrücken an Biersauce
mit hausgemachten Spätzle und saisonales Gemüse

Hausgemachte Vanille Panna cotta
mit Beerenragout

Preis pro Person

€ 30,90



Hochzeitsmenü

Schwäbische Hochzeitssuppe
Rinderbrühe mit Brät Strudel, Grießklößchen, Eierstich und Markklößchen

Gegrillte Garnelen
auf Tagliatelle mit Bisque-Soße

Kalbsrücken und Schweinefilet an Morchel Rahmsauce
mit Kartoffelstampf und saisonalem Gemüse

Sudhaus Dessert Variation
Passionsfrucht-Schmand-Küchlein, Vanille-Schoko-Parfait, Johannisbeer-Espuma

Preis pro Person
€ 49,40



Frühlingsmenü

Frühlingsalatteller
mit Picandou im Coppamantel

Gebratenes Saiblings Filet
an Mediterraner Butter auf Blattspinat

Maihähnchenbrust mit Knochen in Kräuterkruste und Cassis Soße
mit Polenta und Steckrüben in Butter

Hausgemachter Cheesecake
auf Rhabarberkompott

Preis pro Person
€ 49,00



Spargelmenü

Spargelsalat an Himbeerdressing
mit Jakobsmuschel

Stangenspargel mit Hollandaise oder Butter
mit Kalbsrücken
und Kartoffel oder Flädle

Marinierte Erdbeeren
mit zweierlei Mousse au Chocolat aus der Valrohna Schokolade

Preis pro Person
€ 53,50





Sommermenü

Kalte Gurkensuppe
mit gebeiztem Lachs

Spanferkelrücken
mit gebratenen Pfifferlingen und Schupfnudeln

Hausgemachtes Vanille-Parfait
mit frischen Beeren

Preis pro Person

€ 34,00

Vegetarisches Menü Frühjahr und Sommer

Kresse-Suppe mit Couscous-Bällchen

Serviettenknödel an Kräuterpilzsoße
aus Kräutersaitlingen, Austernpilzen und Champignons

Bananenkuchen mit Schokochips und Erdbeer-Sorbet

Preis pro Person

€ 35,50



Herbstmenü

Kürbissuppe
mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Rote Beete Carpaccio
mit Feldsalat und karamellisierten Walnüssen

Rinderbraten an Burgundersoße
mit Rotkraut und Semmelknödel

Kleiner frischer Kirschkuchen
mit Vanilleeis und Schokoganache

Preis pro Person
€ 40,50





Wintermenü

Petersilienwurzelsuppe
mit Kräutercroutons

Mainhardter Räuberlinsensalat
mit geräucherter Entenbrust

Rehbraten aus der Keule vom heimischen Wild
mit Speckrosenkohl und Serviettenknödel

Schokoladen-Küchlein von der Valrohna Schokolade
auf Kumquats-Ragout

Preis pro Person
€ 41,00





Weihnachtsmenü

Maronencremesuppe
mit Zimtcroustons

Barbarie Entenbrust an Preiselbeer-Jus
mit Süßkartoffelpüree und bunten Karotten

Spekulatius Tiramisu im Glas
mit Rotweinbirne

Preis pro Person
€ 35,50

Vegetarische Menü Herbst und Winter

Karotten-Ingwer Suppe
mit Kräutercroustons

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
in Gorgonzola Soße mit Radicchio und Birne

Glasierter Zitronenkuchen
mit Vanilleeis

Preis pro Person
€ 25,20



Veganes Menü

Rote Beete Suppe mit Sprossen

Bratlinge von Maihardter Räuberlinsen
an Wurzelgemüesoße und gegrilltem Pak Choi

Zitronengrass-Panna cotta auf Ananas-Carpaccio

Preis pro Person
€ 24,00

