



82541 AMBACH AM STARNBERGERSEE
SEEUFERSTRASSE 31 – TEL.08177/533 FAX 428
WWW.ZUMFISCHMEISTER.COM

Menüvorschläge für Ihre Feier

Herbst

Zum Empfang reichen wir als Aperitiv Fraenzi, einen bayerischen „Prosecco“, hausgemachten Preiselbeer- oder Limoncelloprosecco, oder auch ein kleines Maisacher Kellerbier, dazu Crostini, geröstete Weißbrotscheiben mit Oliven, Tomaten, Auberginen...

1. I Ambacher Karpfensuppe
 II gebratene Entenbrust auf Maronenblaukraut mit Pilzknödeln
 III Birnenschaum mit Schokoladensauce

2. I gebratene Steinpilze auf Feldsalat
 II Kartoffelgnocchi mit Kürbis
 III Hecht im Speckmantel mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
 IV Beerenstrudel mit Vanillesauce

3. I Kräutersalat und Mousse von der geräucherten Starnberger See Brachse
 II Palle rosse (Rote Bete-Ricottaklößchen) mit brauner Butter und Parmesan
 II gebratener Lammrücken mit Olivenkruste, grünen Bohnen und Kartoffelgratin
 IV Topfenknödl mit Zwetschgenröster

4. I geräuchertes Saiblingsfilet auf Blattsalat
 II Porchetta (Schweinebraten mit mediterranen Kräutern gefüllt),
 Rosmarinkartoffeln & Schmorgemüsen
 III Heidelbeer Panna Cotta

5. I Kartoffelsuppe mit gerösteten Steinpilzen
 II Hechtnockerl auf Blattspinat mit Meerrettichsauce
 III Rehmedaillons mit Steinpilzen, Spätzle und Preiselbeeren
 IV Zwetschgenparfait

6. I Kräutersalat mit Ziegenfrischkäse und Kürbiskernöl
 II Petersilienwurzelsuppe mit Scamorza
 III getrüffelter Pilzstrudel auf Blattspinat
 IV warme Birne im Schokoladenmantel auf Williams-Sabayon

Die Speisen lassen sich auch anders kombinieren aber natürlich können wir auch Gerichte Ihres Wunsches kochen. Die Menüpreise bewegen sich zwischen 35.- und 70.-€ und beinhalten Brot und Gedeck, weiße Tischdecken und Stoffservietten. Wenn es die Jahreszeit zulässt, hätten wir auch Blumen aus unserem Garten.

Bitte rufen Sie uns an.