

*Untervint zu Chieming
Barbara und Hermann Sailer
Hauptstraße 32
D-83335 Chieming
Postfach 1111
Tel. 08664 19846-0
info@untervint-chieming.de
www.untervint-chieming.de*



*Unsere frische Küche kreiert Ihr Kulinarium
und unser flotter Service verwöhnt Sie gern.*

Menü- und Buffetvorschläge für die individuelle Zusammenstellung
von Festmenüs ab 10 Personen:

Gültig bis Februar 2012

(Die Preise verstehen sich pro angegebener Personenzahl.)

Vorschlag 1:

Chieminger Bratstrudelsuppe

* * * * *

Ofenfrisches Schweins- Knusperbratl

in Malzbiersoße, dazu zweierlei Knödel
und Speckkrautsalat

* * * * *

Bayerischkrem

mit Himbeerspiegel im Glas serviert

€ 18,90

Vorschlag 2:

Kräftige Brühe vom Maishähnchen
mit Bruststückel, Fadennudeln und Wurzel- Gemüsestreifen

* * * * *

Gegrilltes Zaren- Zanderfilet
auf handg'schabten Krautspätzle mit Fenchelgemüse

* * * * *

Raute von der gefrorenen Mandeleistorte
auf Espresso- Amarenakirschen

€ 25,50

Vorschlag 3:

Karottenschaumsuppe
mit Ingwer verfeinert

* * * * *

Filet vom Gebirgsbachsaibling
aus der Butterpfanne, dazu Romanescoröschchen
und Kartoffel- Tomatentimbale

* * * * *

Erfrischender Fruchtsalat
mit hausgemachtem Erdnußeis

€ 25,50

Vorschlag 4:

Tiroler Gerstlsuppe
mit Sur- Speckwürferl

* * * * *

Knusprige Bauernente
mit Kartoffelknöderl, Preiselbeer- Blaukraut
und Meerrettich- Bratapferl

* * * * *

Sorbet von Mandarinen
in der Strudeltulpe und Pralinenmousse

€ 25,80

Vorschlag 5:

Rannersupperl

mit Chili verfeinert, darin Kräuterkrusteln

* * * * *

Rosa gebratenes Lammschlegel

in kräftiger Rosmarin- Balsamicojus
dazu feine Speck- Bohnenbündchen und Bärlauchrisotto

* * * * *

Leichtes Buttermilchmousse

mit Früchten und Beeren der Jahreszeit
im Weinkelch serviert

€ 27,20

Vorschlag 6:

Crêpesrouladen

mit gebeizten Seesaibling und leichtem Kräutertopfen gefüllt,
an Limetten- parfümierten Blattspinat

* * * * *

Pfeffer vom heimischen Jungreh

in Tpfifferlings- Cabernetsoße, dazu kleines Blaukrautköpferl
eingemachte Moosbeeren und gebratenen Schupfnudeln

* * * * *

Hausgemachter Marillenstrudel

auf Mandelschaum

€ 36,50

Vorschlag 7:

Sülzerl von der Wildente
an orangerierten Edel- Blattsalaten

* * * * *

Im Ganzen gebratenes Kalbsfilet
auf Steinpilzragout dazu gekräuterte Wirsing- Paprikatimbale

* * * * *

Creme Brûlée
mit Caipirinhasorbet

€ 36,50

Vorschlag 8:

Kresseschaumsuppe
mit Flußkrebsschwanzlerl

* * * * *

Filet vom Bayerischen Mastochsen
auf bunter Pfeffer- Sherrysoße, dazu frisches Gartengemüse
und getrüffeltes Kartoffelgratin

* * * * *

Lasagne von dreierlei Mousse
(Mango- Cassis- und Hollerblütenmousse)
an verschiedenen Beeren

€ 36,50

Buffet Vorschlag 1:

Tischbuf et Lohegrin

Klare Ochsenbrühe
mit gekräuterten Pfannkuchenstreifen
(wird eingesetzt)

* * * * *

Große, Bayerische Festtagsplatte
Nürnberger Rostbratwürstl, warmer Leberkäs, Sauerkraut,
würzig, eingelegte Bratzanderstreifen,
Verhackerts, Obazda, Kaminwurzestückerl,
Radieserl Speckwurstradel, Spanferkelsülzerl,
zweierlei Senf, Butter, Gurkerl, rote Zwiebelringe
und bunte Paprikastreibfen
und gemischtes Brotkörbchen

* * * * *

A Reindl Dampfnudeln
mit Rammerl und Vanillesoße

€ 19,80

Buffet Vorschlag 2:

Tischbuf et Andreas Hofer

Bayerische Grießnockerlsuppe

* * * * *

Dreierlei Bratl
vom Kalb, Ochsen und Schwein
im Reindl mit verschiedene Knöderl,
glacierte Karotten und Bayerischkraut

* * * * *

Gebackene Marillenknödel
mit Vanillesoße

€ 21,50