

Feier mal im „Treuschs Schwanen“

Viele Möglichkeiten für Ihre Anlässe

Private Feier
Firmenveranstaltung
Jubiläum
Geburtstag
Hochzeit
oder auch ohne Anlass

Personenkapazität

Johanns-Stube 60 Personen (22/14/24)
Restaurant komplett 50 Personen
Gartenzimmer 24 Personen
Lounge 20 Personen

Unsere Vorschläge sind individuell und natürlich auch änderbar.
Zudem können wir auf Unverträglichkeiten und Allergien Rücksicht nehmen
-auch vegetarische und Vegane alternativen sind möglich!

Stand Mai 2024

Vorschlag 1

Klare Rinderbrühe mit Eierstich und Grießnocken

Hauptgerichte zur Wahl

Steak vom Schweinerücken mit Apfel-Champignonsoße,
hausgemachten Kroketten und Beilagensalat

oder

Gefüllte Kartoffel-Grünkernklöße mit Hüttenthaler Käse gefüllt
auf buntem Gemüse in Kräuterrahm

oder

Schweinenacknbraten in Senfsoße mit geschmelzten Spatzen
und Beilagensalat

Gemischter Eisbecher mit frischer Schlagsahne

Menüpreis 24,80€

Vorschlag 2

Klare Rinderbrühe mit Eierstich und Grießnocken

Bunter Beilagensalat

Hauptgerichte zur Wahl

Bierbrauerschnitzel mit geschmelzten Kartoffelspatzen,
Bier-Zwiebelsoße und Blumenkohl

oder

gemischtes pikantes Gulasch in Rotweinsoße mit Marktgemüse
und hausgemachten Kroketten

oder

Putenragout in Apfelwein-Kochkäsesoße mit Gemüsestreifen,
Champignons und Dinkelnudeln

Eierlikörbecher mit Walnussstreuseln und Schlagsahne

Menüpreis 29,80€

Vorschlag 3

Vorspeisenteller „vun allem Ebbes“
dazu Brotauswahl und Hüttenthaler Butter

Bunter Beilagensalat oder Suppe

Hauptgerichte zur Wahl

Rinderroulade in Schwarzbiersoße geschmort
auf Wirsinggemüse mit Kartoffelplätzchen

oder

Schweinelende in Rahmsoße mit Kartoffelstrudel
auf geschmortem Lauch und Pilzen

oder

Lachsforellenschnitzel im Kartoffel-Kräutermantel
auf Blattspinat in Apfelwein-Senfsoße

TiramiSu von Apfel mit Haselnusseis

Menüpreis 39,80€

Vorschlag 4

-auch vegan möglich!

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

Carpaccio von Kohlrabi mit Haselnussvinaigrette, marinierten Pilzen
und angemachtem Frischkäse

Rahmsuppe von Sellerie mit Kartoffelkrapfen und Petersilien Öl

Krautwickel von weißen Bohnenkernen, Grünkern und Kartoffeln
auf geschmortem Lauch mit Kräutersoße

Erdbeersorbet mit marinierten Beeren

Menüpreis 41,80€

Vorschlag 5

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

Cevicé von weißem Heilbutt mit Estragon, Pinienkernen und Gartenkresse

Hummerrahmsuppe mit Fevés und gebackenem vom Hummer

Gebratener Steinbutt und Gamba auf Ofenfenchel
mit Safranrisotto und Champagnersoße

Dreierlei Hausgemachte Sorbets mit frischen Früchten

Menüpreis 69,80€

Vorschlag 6

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand

Galantine vom Odenwälder Maishähnchen mit Kräutersalat

Maultasche von Lachsforelle mit Lauchgemüse und Apfelweinsoße

Kalbsrücken unter Käsekruste auf Petersilienrahmsoße
mit Gemüseauswahl und Kartoffelbällchen

Quarknocken und Frischkäsemousse mit frischen Früchten

Menüpreis 59,80€

Vorschlag 7

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand



Wildterriner im Wirsingmantel auf marinierten Pilzen
mit Kräutersalat und Haselnüssen



Wildrahmsuppe mit Sherry und Wildtortellini

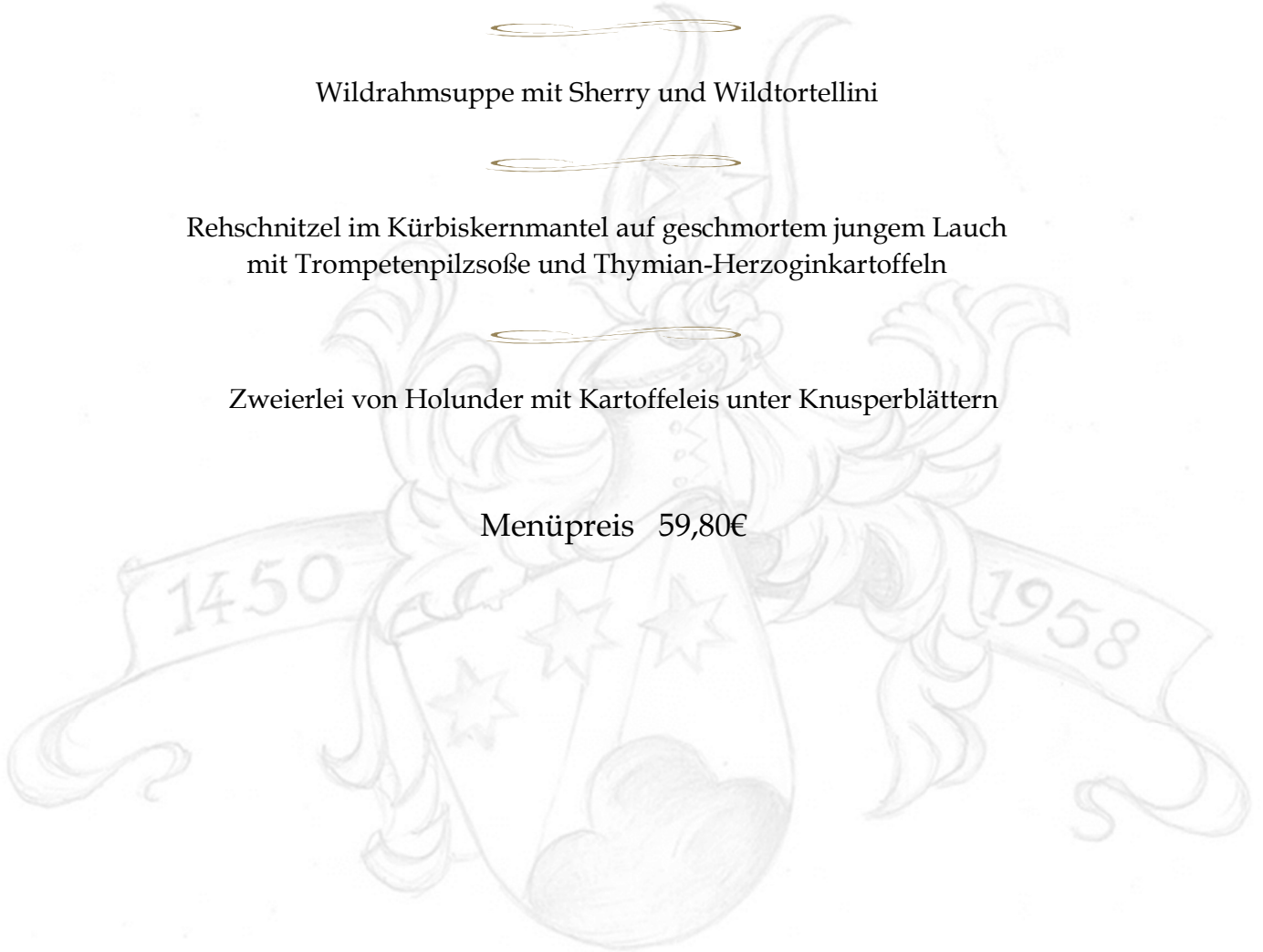


Rehschnitzel im Kürbiskernmantel auf geschmortem jungem Lauch
mit Trompetenpilzsoße und Thymian-Herzoginkartoffeln



Zweierlei von Holunder mit Kartoffeleis unter Knusperblättern

Menüpreis 59,80€



Vorschlag 8

Aufmerksamkeit aus der Küche, dazu Brotauswahl, BohnenMus,
Hüttenthaler Butter und KräuterSchmand



Kalbsbriesterrine im Pumpernickelmantel und gebratene Wachtelbrust
mit Rotweinschalotten und Zuckerschotenvinaigrette



Gambas in verschiedenen Varianten
mit Erbsen, Estragon, Salicorne und Krustentiersud



Passionsfruchtsorbet mit Rieslingsekt



Crepinette vom Lammrücken auf Trüffeljus
mit Petersilienwurzeln und Kartoffelkrapfen



Europäische Käseauswahl
mit Gelee und Walnusstapenade



Komposition von Schokolade, Mandel und Himbeeren

Kleingebäck

Menüpreis 99,00€

Vorschlag 9 ab 30 Personen

Vorspeise

wir servieren Treuschs VorspeisenVariation

Forellentatar mit Schnittlauch und Pommerysenf, Kräuterzickli mit Pilzen,
marinierter Kalbsrücken, gefüllter Kräutercrepes, Linsenkrokette,

am Büfett

Spargelsuppe mit Croutons
Fleischbrühe mit Flädle und Eierstich

Hauptgänge am Büfett

Rinderroulade in Schwarzbiersoße Zander unter Kartoffelschuppen,
Galantine und gebackenes vom Landhuhn, Schweinslendchen im Kräutermantel,
Schollenfilet mit Mandeln, pikantes Ofengemüse mit Gewürztaler,
verschiedene Gemüse und verschiedene Beilagen

wir servieren Treuschs DessertTeller

Erdbeertörtchen mit marinierten Erdbeeren, Rhabarber-Himbeersorbet,
Tonkabohneneisparfait, Eierlikörschaum, gebackene Schokoladendrops

Menüpreis 49,00€ p. Person

