



# **Menüvorschläge**

**für Ihre Feier**

**im**

**Mayoratsgut**

**Großhartmannsdorf**

**Menü 1:****3 Gänge****„Vegetarisches Menü“**

Mediterrane Gemüseterrine an  
knackigen Blattsalaten mit Früchten und Nüssen  
mariniert mit hausgemachtem Himbeerdressing

\*\*\*

Gefüllte Cannelloni vom Spitzkohl mit Camembert-Lauch-Fülle  
in Tomaten-Oregano-Jus geschmort an Shiitakerisotto

\*\*\*

Carpaccio von der Ananas  
mit Himbeerfruchteis, Pfefferminzpesto, und Sesamknusper

**Preis pro Person****ab 21,50 €****Menü 2:****3 Gänge****„Fischmenü“**

Tatar vom hausgebeizten Anislachs im Sesammantel  
an krossen Brotchips und Wasabigurken

\*\*\*

Filet vom fangfrischen Hallbacher-Saibling  
in der Haut gebraten  
auf Fenchel-Tomaten-Gemüse an Perlgraupenrisotto

\*\*\*

Süßes Sushi mit Cola-Ingwer-Soße und Mangokaviar

**Preis pro Person****ab 24,20 €****Menü 3:****3 Gänge****„Sächsische Menü“**

Kartoffellauchsüppchen  
mit Karottenchips und Kräutercreme

\*\*\*

Sauerbraten von der Ochsenbacke in Mandel-Rosinen-Soße  
mit Apfelrotkohl und sächsischen Klößen

\*\*\*

Hausgemachte Quarkkälchen  
mit Apfelmus, Zimt und Zucker

**Preis pro Person****ab 24,70 €**

*Alle Menüs sind ab 10 Personen buchbar.*

<b>Menü 4:</b>	<b>3 Gänge</b>	<b>„Wildmenü Mayoratsgut“</b>	
		Gebeiztes Wildschweinefilet mit „Ras el Hanout“ an saisonalem Wildkräutersalat und Humus	
		***	
		Tranche von der Wildschweinkeule in Wacholderjus mit Rosenkohl, Speckbohnen und Süßkartoffel-Sellerie-Pürree	
		***	
		Hausgebackener Apfel-Walnuss-Brownie mit Bourbon-Vanilleeis und Wildbeerenragout	
		<b>Preis pro Person</b>	<b>ab 27,30€</b>

<b>Menü 5:</b>	<b>4 Gänge</b>	<b>„Mediterranes Menü“</b>	
		Antipasti-Variation Tomate-Mozzarella, gegrillte Aubergine, Oliven und Ruccolasalat an Balsamicoglace und Wildkräuter crackern	
		***	
		Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe) mit Olivenbrot serviert	
		***	
		Keule von der Landente gefüllt mit Kichererbsen und getrockneten Tomaten an Rote-Bete-Risotto und Fenchel-Safran-Ragout	
		***	
		Creme Catalan mit Rohrzucker karamellisiert, mit Kürbiskernknusper, Safran-Zitronen-Parfait und Rumtopf Früchte	
		<b>Preis pro Person</b>	<b>ab 30,40 €</b>

<b>Menü 6:</b>	<b>5 Gänge</b>	<b>„Schlemmer-Menü“</b>	
		Carpaccio vom Erzgebirgsrind mit Wildkräutersalat der Saison, Parmesanhobel und kaltgepresstem Rapsöl	
		***	
		Weißer Tomatensuppe mit rotem Eierstich und Basilikumpesto	
		***	
		Saltimbocca vom Gebirgsaibling auf Belugalinsen, Erbspüree und confierter Tomate	
		***	
		Duett vom Weiderind in zwei Texturen an Schalottenconfit, Kräuter-Seitlinge und Süßkartoffelbaumkuchen	
		***	
		Weißes Espressomousse im Baumkuchenmantel an Himbeer-Chili-Soße, Ananassalsa, Himbeereis und Sesamknusper	
		<b>Preis pro Person</b>	<b>ab 39,70 €</b>

*Alle Menüs sind ab 10 Personen buchbar.*