



Menüvorschläge

Kombinieren Sie ganz nach Belieben Ihr Wunschmenü für Ihre Feier.

Wählen Sie vorab aus folgenden Gerichten und lassen Sie sich von unserem Chefkoch bei einem persönlichen Gespräch rund um das leibliche Wohl beraten. Dabei haben Sie grundsätzlich die Wahl zwischen einer klassischen Menüfolge, einem Buffet oder einer individuellen Kombination aus beidem.

Für alle weiteren Fragen und Wünsche rund um Ihre Feier steht Ihnen unser Veranstaltungsteam gerne zur Verfügung.

Telefon: +49 (0)7171 87739-10
E-Mail: veranstaltung@villa-hirzel.de
www.villa-hirzel.de





Vorspeisen

Feldsalat mit Walnussdressing und geräucherter Entenbrust
(September bis Februar)

Marktfrische Salate mit Hausdressing

Rucola-Salat mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel

Flädleroulade mit Rucola und Speck an Salatbouquet

Vegetarische Flädleroulade

Triologie vom Lachs dazu Kräutertramezzinis
(Graved Lachs, Caipirinha-Lachs und eine geräucherte Lachspraline)

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Pesto und Parmesanlocken

Antipasti mit Steinofenbaguette:
marinierte Champignons – Zucchini – Auberginen
verschiedene Käsespezialitäten – gefüllte Tomaten und Paprika

Frische Rahmpfifferlinge mit Kräuterflädle
(Ende Juni bis September)

Spargelspitzen an Tomatenvinaigrette und Baguette
(20. April bis 20. Juni)

Hauchdünne Scheiben vom rosa Roastbeef mit Soße Remoulade an Salatbouquet

Feinstes Hähnchenbrustfilet im Sesammantel geröstet an Mangochutney

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Dip

Lachs & Zander an Zitronensauce mit Wildreis





Suppen

Kraftbrühe mit Triologie von Klößchen
(Brät, Grieß und Mark)

Karotten-Ingwer Süppchen mit Curry und Hähnchenspieß

Kräuterschaumsüppchen mit Garnele am Spieß

Kürbiscremesuppe
(September bis Dezember)

Pfifferlingrahmsuppe mit Wildkräuter
(Juni bis September)

Geeiste Gazpacho Andaluz

Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs

Altschwäbisch Strudelsuppe – Klare Brühe mit Brät gefüllten Pfannkuchen

Florentiner Spinatsüpple mit Garnele am Spieß

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen

Kraftbrühe mit Tranche vom Rinderfilet und Gemüsestreifen





Hauptgänge

Geschmorte Rinderbäckle in Trollingerjus, dazu Spätzle und Bohnenbündchen

Rindsroulade in würziger Bratensauce dazu glasierte Möhren mit Kartoffelpüree

Kalbsteak auf Käserahmknöpfe, geschmolzene Tomate, Rotweinjus und Gemüsebouquet

Kalbsrahmbraten dazu Spätzle und Kartoffelgratin an frischem Marktgemüse

Maispouarden-Brüstchen an Thymian-Jus und Pommes Dauphin

Schweinefilet im Speckmantel, Grillgemüse und Kräuterdrillingen

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln dazu Rohkostsalat

Feiner Sauerbraten vom Kalb mit Serviettenknödel und frischem Marktgemüse

Lammrückenfilet auf Gemüse Provencial dazu Kartoffelplätzchen

Lachs und Zanderfilet an Zitronensauce dazu Wildreis und frisches Marktgemüse

Das Beste vom Hirsch – Hirschbraten mit Rückenmedaillons dazu Kartoffelplätzchen und Spätzle mit Blattsalat/Rosenkohl (Wintermonate)

vegetarische Hauptgänge

Hirzels Spinatknödel in Nussbutter und Parmesanblättchen

Zucchinischiffchen gefüllt mit Tomatenreis und Gorgonzola überbacken

Auberginenpiccata dazu bunte Tagliatelle und Tomaten-Paprikasauce

Steinpilzrisotto mit buntem Gemüsestroh





Desserts

Leckereien von der Birne:
Mousse – Chervaiscreme – Birne im Weinteig gebacken

Granatapfel-Ananassalat mit Honig Parfait

Rieslingmousse an Traubensalat

Marinierte Orangen an Vanilleeis
(November bis Februar)

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Ananas mit Kokoscreme und Passionsfruchtsorbet

Zerlei Mousse au Chocolat
(hell und dunkel)
auf Fruchtspiegel und frischen Früchten

Mangoparfait mit frischen Früchten





Fingerfood

2erlei Flammkuchen

Canapes

3-erlei Blätterteiggebäck

Gefüllte Roastbeefröllchen

Basilikumespuma auf Tomaten-Forellen-Salat

Hausgeräucherte Lachstranchen mit Aprikosen-Tomatenchutney

Kleine Pfannkuchen gefüllt mit Rucola, Speck und Frischkäse

Tomate & Mozzarella im Weckglas

Mitternachtssnack

Berliner Currywurstsaucenbrunnen

Gulaschsuppe mit Baguettebrot

Mini-Frikadellen & Fleischkäse auf Kartoffelsalat

Käseauswahl mit frischen Früchten

Käse- und Rauchfleischauswahl mit Radieschen und co.





Buffetvorschlag *mediterrane Köstlichkeiten*

Vorspeisen

Minestrone – Vitello Tonnato
Pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
Mediterrane Salate:
Tomate Mozzarella – Fenchel-Orangensalat – Blattsalate

Hauptgang

Piaccata vom Huhn
Saltimbocca Romana (Kalbsrücken mit Parmaschinken)
mit Salbei an Weißweinsauce
Rinderbäckchen in Rotweinsauce – Brassenfilet in Kräuter-Kartoffelmantel

Beilagen

Tomatenspaghetti – Gnocchi – Gekräuterte Kartoffeln
Grüne Bohnen im Speckmantel – Marktgemüse

Dessert

Tiramisu – Zuppa Inglese – Gefüllte Birne





Buffetvorschlag

regionale Köstlichkeiten

Vorspeisen

Festtagssuppe
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons
Verschiedene Flädlerrouladen (gefüllt mit Lachs, gegrilltem Gemüse, Speck und Ruccola)
Schwäbisches Salatbuffet

Hauptgang

Maispoularde an Thymianjus
Rinderrouladen in würziger Bratensauce
Ofenfrischer Krustenbraten an Andechserdunkelbiersauce
Lachs- und Zander an Rieslingsauce

Beilagen

Butterspätzle – Kräuterdrillinge – Kartoffelgratin
Buntes Marktgemüse

Dessert

Minidampfnudeln an Vanillesauce – Beerengrütze
Rieslingmousse mit Traubensalat – Lauwarmer Schokokuchen

