

La Taverna

Ihr Genießer-Restaurant



Hermannsburg – Telefon 05052-2839
Ihr Ansprechpartner: Gunnar Deutgen

*Menue / Büffet anlässlich Ihrer
Gesellschaft / Familien - Betriebsfeier*

Empfang

*Prosecco di Conegliano
Orangensaft
Wildpflirsichlikör
Sherry
Campari – Aperol
Alkoholfreier Cocktail mit frischen Früchten*

Menue / Büffet

Kalte Vorspeisen

*Hausgebackenes Kugelbrot
mit Kräuterbutter*

*Bruschetta von Strauchtomaten mit Avocadocreme,
Basikumpesto, gehobeltem Parmesan und Parmaschinken*

*Römersalat mit Orangen- und Melonenfilets
an Joghurtdressing
oder mit Minimozzarella und Ministrauchtomaten
und Basilikumvinaigrette
oder mit Meerwassergarnelen und einem Cocktaildressing*

Italienische Antipasti

Marinierte und gefüllte mediterrane Gemüse

„San Daniele“Parmaschinken an Honigmelone

Ofenfrisches Baguette und Butter

Hausgebeizter Wildlachs mit ofenfrischem Baguette

Fischteller mit Räucherfischminis vom Stremllachs, Heilbutt, mit Regenbogenforellenfilet, einer Terrine vom Örtzehecht mit Flusskrebse, Wildlachs mit einer Senf-Heidehonigsauce aus Wacholder, Lorbeer und Dill mariniert und Seealgensalat

Terrinen_ Edelgemüse, Fisch, Fleisch, Farcen

Vorsuppen:

Terrinen oder Tassen

Traditionelle Hochzeitssuppe

Tomatencremesuppe

Minestrone – Italienische Gemüsesuppe

Wildcremesuppe

Hummercremesuppe

Lauch-Möhrensuppe mit Croutons

Wildconsommé mit Rehklößchen

Kartoffel-Käsesuppe mit Pinot Grigio (Grauburgunder)

Kürbis-Orangensuppe mit Zimtcroustons

*Tom Kha Gai – Leicht Pikante Hühnersuppe mit Kokosmilch,
Hühnerfleisch und Bambus*

Warme Hauptspeisen:

*Pouletbrustfilet (Hähnchenbrustfilet)
Gefüllt mit Pesto-Rosso – Ricotta – Creme (getrockneten
Tomaten)
an einer Strauchtomatensahnesauce
oder Curryrahmsauce
mit einem mediterranen Gemüseratatouille
oder Fenchel-Zucchini Gemüse mit Ingwer*

*Medaillons vom Jungschwein unter einer Kräuterkruste
an Champignons und Waldpilzen im Rahm*

Gefüllter Schweinebraten an einer kräftigen Rahmsauce

*Jungschweinfilet (Lendchen) im Kräutermantel natur
gedünstet an Apfel-Calvadosrahmsauce*

*Jungschweinmedaillons (kurz gebraten)
an frischen Champignons und Zwiebeln*

Kleine Rumpsteaks an frischen Champignons und Zwiebeln

*Zartes Hirschkalb aus dem Tiefentaler Forst
an einer Wildkräutersauce
mit Preiselbeerbirne*

*Zarter Rehbraten aus dem Tiefentaler Forst an einer
Wildkräutersauce mit Preiselbeerbirne*

Rehschnitzelchen an in Butter blanchierten Kräuterseitlingen

Lammkeule in Chianti geschmort an Rahmsauce

*Involtini- Kalbsrouladen gefüllt mit Kalbsbrät,
Parmaschinken und Salbei an einer Marsala-
Wildkräutersauce*

*Hirschrückenmedaillons an einer Wildrahmsauce mirt
Pfifferlingen*

*Roastbeef vom argentinischen Hochlandrind
- zartrosa - Tranchen vom Stück*

*Rinder- oder Sauerbraten am einer Pumpernickel-
Rosinensauce*

*Perlhuhnbrust gefüllt mit Maronen und Steinpilzen
an einer Wildgeflügelsauce*

*Schottischer Biolachs auf frischen Taglierini
an Safran – Sauce mit Datteltomaten und Fenchelbrunoise*

Wildlachs an einer Limetten-Safran-Sauce

Lachsforelle unter einer Flusskrebsskruste

Zanderfilet am Madagaskar-Vanille- Hummerschaum

Dorschfilet an Dillschaumsauce

*Doraden mit mediterranen Kräutern
(auch als Filets und gefüllt)*

o.g. Fischfilets als Zwischengericht auf frischen Taglierini

Prinzessböhnchen
Buschbohnen (Saison)
Broccoliröschen
Blumenkohlröschen
Wirsing im Rahm – Wirsing im Mantel
Mediterranes Gemüseratatouille
Zucchini-Fenchelgemüse
Erbsen
Buttermöhren
Spargel

Schwarzwurzeln
Zuckerschoten

Kartoffel-Kroketten
Rosmarinröstkartoffeln
Röstkartoffeln
Salzkartoffeln
Herzoginkartoffeln
Drillingskartoffeln - Minikartoffeln
Steinpilzknödel
Semmelknödel
Taglierini
Tagliatelle (frische Bandnudeln)
Penne Rigate,
Frische Gnocchi mit Käse gefüllt
mit einer Steinpilzfarce gefüllte frische Ravioli
Tomatisierte Gemüselasagne
Dampfkartoffeln
Süßkartoffelpüree

Desserts

*Vanilleeis mit heißen
Kirschen
Himbeeren
Schokoladensauce*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Hausgemachtes Tiramisu

*Marmorierte Mousse au Chocolate
mit einem Mango-Ragout*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

Birne Helene

Vanilleeis mit warmer Schokosauce

*Zitronencreme
Vanillepudding
Schokoladenpudding*

Welfenspeise

Orangenmousse mit karamellisierten Walnüssen

Himbeermousse mit einer Chili-Schokoladensauce

*Parfaits: Bourbon-Vanille, Marzipan, Amaretti-Keks,
scharfe Schokolade mit Calabrischen Chilischoten*

Limettenmousse mit Himbeer-Cassissauce

Kokoscreme

Getränke - Ausstattung

Digestif, Kaffee Espresso, Cappuccino

Getränke:

A la carte

Weine: nach individueller Auswahl (siehe Weinkarte)

Kaffeetafel: Gerne dürfen Sie auch Ihre Kuchen und Torten zur Kaffeetafel mitbringen.

Selbstverständlich servieren wir ihnen auch Torten und Kuchen unseres Hausbäckers.

Tischstellung, Deko etc.:

Individuell nach Ihren Wünschen, bzw. unseren Vorschlägen.

Wir halten eine große Auswahl an Tischdekos bereit.



Südamerikanisches Büffet

- Bife de Parillada -

*Roastbeef vom argentinischen Hochlandrind
mit Chimichurri-Pesto*

- Tira de Asado -

Rippchen mit Pfeffer und Chili scharf

- Lammkeule mit schwarzen Bohnen -Paprika und Ei gefüllt

- Pouletspieße & Roastbeefspieße -

- Chili con Carne -

- Scharfe Würstchen vom Grill -

- Aji de gallina-

*Huhn mit Nüssen, Knoblauch
und Cayennepfeffer*

- Schweinefilet mit Muscheln -

- Tortillas und Empanadas-
*mit Hähnchenbrustfilet und Mais
mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Chili
mit Thunfisch und Paprika
mit Schweinefleisch und Pfeffer
mit Avocadocreme*

- Arroz con Pollo-

Geschmortes Huhn mit Reis

- Arroz Brasileiro -

Reis mit Tomaten und Zwiebeln

- Sanccho -

Rotbarsch mit Kürbis, Zitronen Wurzelgemüse, und Tomaten im Fond

- Matambre -

*Gefüllte Riesenroulade von der argentinischen Steakhütte
mit Möhren und Blattspinat*

- Ossobucco -

Kalbsbeinscheiben, Maiskolben, Süßkartoffeln, Mangold, Eier,

- Gegrillte Maiskolben -

**- Gegrilltes Weißbrot -
Fladenbrote**

- Brochetas de verduras -

- Süßkartoffelpüree -

- Potato Wedges und Sauerrahm -

- Kokos-Mango-Reis -

- Römersalat mit Rumpsteakstreifen -
Weißbrotcroutons und Kartoffeldressing

- Guacamole-Avocadocreame -

- Tomatensalza -

Desserts:

- Kokoscreme -

- Flan mit Rohrzucker gratiniert -

- Provolone auf Toast mit Quittengelee -

- Pina Colada Minz Mousse -

**- Dulce de Leche -
Karamelisierter Milchpudding**

**- Brasilianischer Obstsalat -
mit Limettenessenz und Havanna Rum**
