

Ihr besonderer Tag im
"Alten Rentamt"

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie sich für eine Feier im "Alten Rentamt" interessieren. Im Folgenden finden Sie einige Informationen zu unseren Leistungen.

Ihre Feierlichkeit ist ein Anlass,
der einen besonderen Rahmen verdient!

Das "Alte Rentamt" ist durch seine Lage und sein Ambiente ein besonderer Ort für Ihren Geburtstag, Ihre Tauffeier,
Ihr Jubiläumsfest.

Bei uns können Sie ganz nach Ihrem Wunsch romantisch, rustikal oder glamourös feiern.

Jede Feier so individuell,
wie Ihre Gastgeber!

Wir bieten Ihnen persönliche Beratung und Kompetenz aus einer Hand, sowohl bei der Planung und der Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Gemeinsam mit Ihnen stellen wir das Menü und die korrespondierenden Weine zusammen.

Wir arrangieren die Dekoration, kümmern uns um Ihre spezielle Sitzordnung und Ihr Rahmenprogramm.

Mit unserem kompetenten und erfahrenem Team wird Ihre Feier zu einem rundum gelungenen Fest und Sie können diesen Tag unbeschwert genießen.

Ihre Gastgeber

Sabine und Christian Pilz
"Zum Alten Rentamt"

Sektempfang – Aperitif

**Wir empfangen Sie und Ihre Gäste in unserm Garten, unserem Weinkeller
oder in der Zieglei im 1. Stock**

Rieslingsekt Graf Neipperg 29,50 €

Champagner 69,00 €

Aperol Spritz 6,90 €

Sherry 5,80 €

Portwein-Limetten-Cocktail 7,50 €

Alkoholfreier Sekt 24,00 €

auf Wunsch servieren wir gerne auch andere Getränke

Gabelhappen **"SchwabenSushi"**

**Saiblingstatar und Kräuterparfait im Glas,
Karotten-Ingwer-Süppchen, Bruschetta mit Ofentomaten und Basilikum
oder Lachs im Flädle mit Limonenschmand
2,80 € pro Stück**

oder

**Tatar vom Saibling mit Kräuterparfait, Kokos-Curry-Süppchen,
Ziegenfrischkäsepraline, Fischspieße mit Dipp, Tempuragarnele,
Roastbeef mit Gemüse tatar
11,50 € pro Person**

Menüvorschläge

Menü 1:

*Zweierlei vom Lachs mit Gewürzen gebeizt und als Tatar
mit Schnittlauchvinaigrette und Kartoffelplätzchen*

*Rückenstück vom Rind mit Marktgemüse
und Kartoffelgnocchis in Salbeibutter*

*Cappuccino Mousse mit Himbeereis
und eingelegten Aprikosen*

48,00 €

Menü 2:

*Sommerliche Blattsalate im Kräuterdressing
mit gebratenen Riesengarnelen*

*Rosa gebratener Kalbsrücken mit Sauce Bearnaise
Gartenbohnen und Kartoffelbaumkuchen*

Grand – Marnier – Parfait mit Erdbeercoulis

49,00 €

Menü 3:

*Vitello Tonato auf Schwäbisch mit geräucherter Forelle
mit Ruccolasalat und Kapernapfel*

Tafelspitzessenz mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen

*Maispouardenbrust mit Pfifferlingen
sommerlichem Gemüse und Schupfnudeln*

Lauwarmer Topfenknödel mit Mohnreis und Beerensalat

56,00 €

Menü 4:

*Duett von mildem Räucherlachs an Dill-Senf-Sauce
und Sülze vom Rindertafelspitz
mit Radieschen Vinaigrette*

*Dorade vom Grill mit Sommerkräutern
auf provenzalischem Gemüse*

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Morchelsauce
mit Marktgemüse und Spätzle*

*Marinierte Früchte der Saison
mit Schokoladenmousse und Sauerrahmeis*

57,00 €

Menü 5 Vegetarisch:

*Carpaccio von Oxsenherztomaten
mit Avokadosalat und gerösteten Pinienkernen*

*Hausgemachte Spinat Ricotta Ravioli
in Salbeibutter*

*Kartoffelgnocchis mit gebratenen Pfifferlingen
und sommerlichem Gemüse in Olivenöl*

*Marinierte Früchte der Saison
mit Schokoladenmousse und Sauerrahmeis*

47,00 €

Menü 6:

*Terrine von Steinbut und Norweger Lachs
mit kleinem Sommersalat und Basilikumcreme*

*Medaillon vom Adlerfisch in Orangenpfeffer
und Thymian gebraten auf Basilikumrisotto*

Lammrücken in Portweinsauce mit grünem Spargel und Kartoffelplätzchen

Joghurtcreme mit Himbeersorbet und Pfirsichpuma

64,00 €

Menü 7:

*Bunte Sommersalate mit Hällischem Schinken
Parmesan und Olivenöl*

*Riesengarnelen in rotem Jaipur Curry gebraten
auf Olivenspaghettinis*

*Rosa gebratener Rehrücken mit feinem Gemüse
und Spätzle*

*Schwarzwälder Schokoladencreme
mit Vanilleschaum und Kirschsorbet*

67,00 €

Menü 8:

*Bunte Blattsalate im Walnussdressing
mit Streifen von Barbarie-Entenbrust*

*Filet von der Dorade Royal mit Ofentomaten
Limonenraviolis und Blattspinat in weißer Balsamicosauce*

*Tranche vom Milchkalbsrücken in Morchelsauce
und feinen Nudeln und Sommergemüse*

Pfirsich Melba

67,00 €

Menü 9:

*Mediterrane Gemüseterrine mit Wildkräutersalat
und gebratenen Jakobsmuscheln*

*Filet vom St. Pierre mit Koriander-Mango Salsa und
Ofentomatenraviolis*

*Tournedos vom Rinderfilet mit Pfifferlingen
feinem Gemüse und Kartoffelgratin*

*Geeiste Schokoladenterrine mit Früchten der Saison
und Mandelsabayon*

67,00 €

Menü 10:

*Bunte Sommersalate mit gebratenen Riesengarnelen
in Kräutern und Olivenöl*

*Duett von St. Pierre und Lachs im Spinatblatt
mit Safranrisotto und Hummersauce*

*Lammrücken mit Kräutern und Senf gebraten
Gartenbohnen und Lyoner Kartoffeln*

Idee von der Beere

67,00 €

Die Menüs sind Ideen!!!

Ihr persönliches Menü mit Ihren Wünschen und
Vorstellungen stimme ich gerne mit
Ihnen zusammen ab

Christian Pilz

2017