

Menüvorschläge

Menü A

Rucolasalat mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel und Pistou

Carré vom walisischen Weidelamm
auf Chorizo- Artischockengemüse und Salbei-Kartoffelgnocchi

Crème Brûlée mit Vanilleeis

35,- €

Menü B

Tatar vom „Yellow Fin“ Thuna
mit Frisée, Wasabi, Daikonkresse und eingelegtem rosa Ingwer

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl

Medaillons vom Schweinelendchen
auf einem Bohnencassoulet mit Parmesan-Kartoffelpüree

Panna Cotta mit eingelegten Kirschen und Zimteis

42,- €

Menü C

Salat von grünem Spargel mit Kerbelvinaigrette und geräuchertem Lachs

Essenz von der Strauchtomate mit gegrilltem Gamba

Tranche vom Weiderind auf Portwein-Schalottensauce
mit breiten Bohnen und Sellerie-Kartoffelpüree

Frische Feigen mit Zimtsabbayon und Mandeleis

46,- €

Menü D

Terrine von der Gänsestopfleber mit Birnenconfit

Filet vom Steinbutt auf Muschelrisotto mit „Noilly Prat“ Sauce

Kalbsfilet mit gebratenen Kräutersaitlingen
auf Thymianjus, braisierte Karotten und Erbsen-Minzpüree

Soufflé von der „Valronha“ Schokolade mit Chilli-Vanilleeis und Orangenragout

49,- €

Menü E

Kronberger Maronensüppchen mit Trüffel

Frische deutsche Hafermastgans mit Blaukraut, Schmorapfel und Kartoffelknödeln

Lebkucheneisparfait mit eingelegten Rumfrüchten

38,- €

Unsere Geschäftsbedingungen:

- *Bitte einigen Sie sich ab 10 Gästen auf ein einheitliches Menü.*
- *Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Speisekarte bei ihrer Auswahl.*
- *Die Auswahl eines Menüs für Veranstaltungen unter 10 Personen ist aus unserer aktuellen Speisekarte zu treffen.*
- *Alle Infos über Tischformen, Raumgrößen finden Sie auch im Internet unter www.allgaiers-restaurants.com*
- *Die endgültige Gästezahl, welche auch Berechnungsgrundlage ist, muss uns spätestens 24h vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden.*
- *Eine Reduzierung der Teilnehmer am Tag der Veranstaltung wird vom Restaurant nicht anerkannt. Es wird die ursprüngliche Teilnehmerzahl der Berechnung zugrunde gelegt. Im Fall einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.*
- *Bei einer Stornierung innerhalb von 48 Stunden vor Veranstaltungstermin ist der volle Menüpreis fällig.*
- *Geschlossene Gesellschaften ab einem Mindestumsatz von 1500,-€ möglich.*
- *Bitte berücksichtigen Sie, dass einige der obigen Gerichte nur in der Saison erhältlich sind. Sollten Produkte kurzfristig nicht erhältlich sein (durch höhere Gewalt z.B. Sturm auf See) werden wir kurzfristig mit Ihnen eine passende Alternative suchen.*
- *Gewünschte Dekorationen durch Floristen werden extra und ohne Aufschlag an Sie weiterberechnet.*
- *Veranstaltungen sind mit EC-Karte, Scheck, Bar oder über Rechnungszusendung (zahlbar sofort) zu bezahlen.*
- *Reklamationen sind sofort und an eine der oben aufgeführten Personen zu richten.*
- *Bei Rechtsstreitigkeiten ist der Gerichtsort Königstein im Taunus.*