



*Menüvorschläge
und
Menü-Bausteine
für Ihre
Feierlichkeiten*

*Frühjahr/Sommer
2017*



Liebe Gäste,

Sie heiraten, haben Geburtstag oder möchten etwas Schönes feiern!

Ob privater oder geschäftlicher Anlass, genießen Sie es in unseren verschiedenen Speisen zu stöbern und stellen Sie Ihr ganz persönliches Menü zusammen.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung um Sie kreativ und professionell zu beraten.

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, haben wir Ihnen drei verschiedene Menüs als Beispiele zusammengestellt.

Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit einem 😊 gekennzeichnet. Leckere Alternativen für unsere Liebhaber der veganen Küche sind nach Absprache selbstverständlich möglich.

Saisonale Gerichte (Spargel-, Pfifferlings-, Erdbeer-, Kürbiszeit...) können wir gerne in Ihrem Menüwunsch berücksichtigen.

Seien Sie kreativ und lassen Sie Ihren eigenen Gaumen mitspielen!

*Familie Riemensperger
und das Team der Bibermühle*



Unser Bibermühlen 3-Gang-Menü

Vorspeisenteller „Bibermühle“
*Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce,
Gemüse-Frischkäse-Roulade,
geräuchertem Wildschinken
und Salatbouquet an Hausdressing*

Filetteller „Bibermühle“
*Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb
mit dreierlei Saucen
dazu Marktgemüse und Kroketten*

Dessertteller „Bibermühle“
*Saisonale Überraschungen aus
Eis, Mousse, Parfait und Fruchtragout*

Menüpreis pro Person € 47,50

Preis inkl. gesetzlicher MwSt.



Menübeispiel „Vegetarisch“ 😊

*Gemischter Salatteller an Hausdressing
mit gerösteten Kernen*

Bärlauchcremesuppe mit Ziegenkäsepraline

*Ricotta Ravioli
auf Cremespinat und Kräutersauce*

*Sanddornparfait
mit hausgemachten Schokoladen-Pfannkuchen
und bunten Früchten*

Menüpreis pro Person € 40,70

Preis inkl. gesetzlicher MwSt.



Menübeispiel „5-Gang-Menü“

*Kartoffelroulade mit Gartenkräuterdip
und buntem Blattsalat an Maracujadressing*

Tomatencremesuppe mit „Basilikum-fraiche“

*Knusprig gebratenes Saiblingsfilet
auf Zitronengrasrisotto an Sepiaschaum*

*Rosa gebratener Kalbsrücken
unter einer Olivenkruste
an Balsamicoglance
mit Karotten-Zucchini-Gemüse und Bandnudeln*

*Pfirsich-Joghurt-Mousse
auf Melonenragout und Minzsauce*

Menüpreis pro Person € 71,70

Preis inkl. gesetzlicher MwSt.



Suppen

Tomatencremesuppe mit „Basilikum-fraiche“ ☺

€ 6,20

Bärlauchcremesuppe mit Ziegenkäsepraline ☺

€ 6,50

*Consommè Double - Rinderkraftbrühe -
mit hausgemachten Maultaschen*

€ 7,00

*Gemüseconsommè
mit hausgemachten Grießnocken ☺*

€ 6,50

Vorspeisen

*Gemischter Salatteller an Hausdressing
mit gerösteten Kernen ☺*

€ 6,20

*Kartoffelroulade mit Gartenkräuterdip
und buntem Blattsalat an Maracujadressing ☺*

€ 11,00

*Vorspeisenteller „Bibernmühle“
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce,
Gemüse-Frischkäse-Roulade,
geräuchertem Wildschinken
und Salatbouquet an Hausdressing*

€ 13,50

*Knusprig gebratenes Saiblingsfilet
auf Zitronengrasrisotto an Sepiaschaum*

€ 14,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Hauptgänge

*Ricotta Ravioli
auf Cremespinat mit Kräutersauce 😊*

€ 19,00

*Gebratene Tofuwürfel an Tomatenjus
auf einem Beet von Belugalinsen
mit Goldhirse und buntem Gemüse 😊*

€ 20,50

*Filetteller „Bibernmühle“
Medaillons vom Rind, Schwein und Kalb
mit dreierlei Saucen
dazu Marktgemüse und Kroketten*

€ 22,80

*Rosa gebratenes Schweinefilet - am Stück gebraten -
an Zwiebel-Senf sauce auf Kräuterseitlingen
mit Stampfkartoffeln*

€ 24,00

*Gebratenes Lachsfilet an Weißwein-Kokossauce
mit buntem Gemüse und Zitronengrassrisotto*

€ 24,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Hauptgänge

*Gebratene Entenbrust
an Mango-Currysauce
auf Frühlings-Lauchgemüse mit Süßkartoffelpüree*
€ 25,50

*Gebratener Lammrücken unter der Kaffeekruste
an Feigensauce
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin*
€ 28,00

*Rosa gebratener Kalbsrücken
unter einer Olivenkruste
an Balsamicoglace
mit Karotten-Zucchini Gemüse und Bandnudeln*
€ 30,50

*Rinderfilet am Stück - rosa gebraten -
mit Parmaschinken umhüllt
an Portweinsauce
Basilikumtomaten und kleinen gebratenen Kartoffeln*
€ 31,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Dessert

*Sanddornparfait
mit hausgemachten Schokoladen-Pfannkuchen und Früchten* 😊

€ 9,00

*Pfirsich-Joghurt-Mousse
auf Melonenragout und Minzsauce* 😊

€ 9,50

*Duett von weißem und dunklem Schokoladenmousse
mit Himbeersauce* 😊

€ 9,50

*Warmer Apfel-Ofenschlupfer
mit Karamellsauce und Himbeersorbet* 😊

€ 9,80

Dessertteller „Bibermühle“ 😊
*Saisonale Überraschungen aus
Eis, Mousse, Parfait und Fruchtragout*

€ 11,20

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Informationen:

*Gerne bereiten wir diese Menüs ab einer
Gästezahl von **10 Personen** für Sie zu.*

*Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen
ist ein **einheitliches Menü unabdingbar.***

*Vegetarische Gerichte haben wir für Sie mit einem 😊 gekennzeichnet.
Leckere Alternativen für unsere Liebhaber der veganen Küche
sind nach Absprache selbstverständlich möglich.*

*Saisonale Gerichte (Spargel-, Pfifferlings-, Erdbeer-, Kürbiszeit...)
können wir gerne in Ihrem Menüwunsch berücksichtigen.*

*Um disponieren zu können benötigen wir bitte
spätestens **8 Tage** vor der Veranstaltung
die genaue Gästeanzahl.*

***2 Tage** vor der Veranstaltung ist es möglich die Anzahl
in Abstimmung mit uns noch geringfügig abzuändern,
maximal 10 %.*

*Die uns gemeldete Anzahl dient
als Abrechnungsgrundlage.*

***Gültig ab März 2017
bis Ende Oktober 2017***