



*Menüvorschläge  
und  
Menü-Bausteine  
für Ihre  
Feierlichkeiten*

*Frühjahr/Sommer  
2018*

---



*Liebe Gäste,*

*Sie heiraten, haben Geburtstag oder möchten etwas Schönes feiern!*

*Ob privater oder geschäftlicher Anlass, genießen Sie es, in unserer Speisenauswahl 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 Beispiel 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 Ihr 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 Krokette*

\*\*\*

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

*Menüpreis pro Person*                      €     47,50

---

*Preis inkl. gesetzlicher MwSt.*



## *Menübeispiel „Vegetarisch“ 😊*

*Kugeln von der Kichererbse  
mit Minz-Joghurt-Sauce  
an Salatbouquet*

\*\*\*

*Erfrischende Gazpacho mit Brotchips*

\*\*\*

*Gemüse-Soufflé  
auf Baby Blattspinat  
mit Schnittlauchsauce und Bandnudeln*

\*\*\*

*Parfait von der Limette  
auf Melonensalat mit Fruchtsauce*

*Menüpreis pro Person            €     45,60*

---

*Preis inkl. gesetzlicher MwSt.*



## *Menübeispiel „5-Gang-Menü“*

*Gemischter Salatteller  
mit Hausdressing und gerösteten Kernen*

\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit gebratener Garnele*

\*\*\*

*Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Basilikum-Risotto an Safranschaum*

\*\*\*

*Rinderfilet am Stück – rosa gebraten –  
an „Café de Paris“- Sauce  
auf einem Ragout von Basilikumtomaten  
mit Rosmarinkartoffeln*

\*\*\*

*Vanille Panna Cotta auf Mango und Minze*

*Menüpreis pro Person*                      €        67,00

---

*Preis inkl. gesetzlicher MwSt.*



## Suppen

*Erfrischende Gazpacho mit Brotchips*



€ 6,60

*Klare Hühnersuppe  
mit Kokosnussmilch verfeinert und Einlage*

€ 6,60


*Tomatencremesuppe mit gebratener Garnele*

€ 6,80


*Consommé double vom Rind  
mit Markklößchen, Flädle und gerollten Maultaschen*

€ 7,10

## Vorspeisen

*Gemischter Salatteller*   
*mit Hausdressing und gerösteten Kernen*

€ 6,20

*Kugeln von der Kichererbse*   
*mit Minz-Joghurt-Sauce  
an Salatbouquet*

€ 11,00

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

€ 13,50

*Kross gebratenes Zanderfilet  
auf Basilikum-Risotto an Safranschaum*

€ 14,50

---

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*



## Hauptgänge

*Gemüse-Soufflé  
auf Baby Blattspinat  
mit Schnittlauchsauce und Bandnudeln*



€ 19,00

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

€ 22,80

*Schweinefilet am Stück - rosa gebraten -  
mit Speck umhüllt auf Kräuterseitlingen  
mit Stampfkartoffeln*

€ 24,00

*Gebratenes Lachsfilet an Champagnersauce  
auf Paprika-Zucchini-Gemüse  
und Drillingskartoffeln*

€ 25,00

---

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*



## Hauptgänge

*Gebratene Poulardenbrust an Limettensauce  
mit Karottengemüse auf Zitronengras-Couscous*

€ 26,00

*Rosa gebratener Kalbsrücken  
an Thymianjus  
auf mediterranem Gemüse mit Kartoffeltaler*

€ 30,50

*Rinderfilet am Stück – rosa gebraten –  
an „Café de Paris“- Sauce  
auf einem Ragout von Basilikumtomaten  
mit Rosmarinkartoffeln*

€ 31,50

---

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*





## Dessert

*Vanille Panna Cotta auf Mango und Minze*

€ 8,00

*Warme Apfelküchle mit einer Kugel Vanilleeis  
an geschlagener Sahne und Himbeersauce* 😊

€ 9,00

*Parfait von der Limette* 😊  
*auf Melonensalat mit Fruchtsauce*

€ 9,00

*Cappuccino-Mousse auf Blaubeerragout* 😊

€ 9,50

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

€ 11,20

---

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*



## ***Menübeispiel „Kinder 1“***

*Karottensalat*

\*\*\*

*Paniertes Schweineschnitzel  
mit Erbsengemüse und Pommes frites*

\*\*\*

*Eiszwerg Anton*

*Menüpreis pro Person*            €     15,60

## ***Menübeispiel „Kinder 2“***

*Tomatensuppe mit Croutons*

\*\*\*

*Fischstäbchen  
mit Rahmspinat und Kartoffeln*

\*\*\*

*Pfannkuchen mit Zimt und Zucker*

*Menüpreis pro Person*            €     15,70

---

*Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*



## ***Kinderkarte***

### **Vorspeisen**

*Karottensalat*


€ 4,80

*Tomatensuppe mit Croutons*



€ 5,20

### **Hauptgänge**

*Kartoffelpuffer mit Apfelmus* 

€ 6,00

*Paniertes Schweineschnitzel  
mit Erbsengemüse und Pommes frites*

€ 7,00

*Fischstäbchen  
mit Rahmspinat und Kartoffeln*

€ 7,00

### **Dessert**

*Pfannkuchen mit Zimt und Zucker* 

€ 3,50

*Eiszwerg Anton* 

€ 3,80

---

*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 Ende Februar 2018  
bis Ende Oktober 2018**