



Menüvorschläge und Menü-Bausteine für Ihre Feierlichkeiten

Frühjahr/Sommer 2019



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!

Ihre Familie Riemensperger
und das Team der Bibermühle



Unser Bibermühlen 3-Gang-Menü

Vorspeisenteller „Bibermühle“

Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce
Gemüse-Frischkäse-Roulade
geräucherter Wildschinken
Salatbouquet an Hausdressing

Filetteller „Bibermühle“

Rind | Schwein | Kalb
dreierlei Saucen
Marktgemüse | Krokette

Dessertteller „Bibermühle“

Saisonale Überraschungen
Eis | Crème | Parfait | Fruchtragout

Menüpreis pro Person € 48,70

Preis inkl. gesetzlicher MwSt.



Menübeispiel „Vegetarisch“ 😊

Kugeln von der Kichererbse
Minz-Joghurt-Sauce
Salatbouquet

Erfrischende Gazpacho
Brotchips

Kidneybohnen-Bratlinge
Pinienkerne | Basilikum | Kräutersauce
Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

Limetten-Quark-Mousse
Ananasragout | Fruchtsauce

Menüpreis pro Person € 46,60

Preis inkl. gesetzlicher MwSt.



Menübeispiel „5-Gang-Menü“

Gemischter Salatteller
Hausdressing | geröstete Kerne

Tomaten-Basilikum-Suppe
mit Gin

Saltimbocca vom Zanderfilet
Weißwein-Risotto | Estragon-Schaum

Rinderfilet am Stück – rosa gebraten –
Balsamico-Rosmarin-Sauce
Basilikum-Tomaten | Drillingskartoffeln

Warme Apfelküchle
Vanilleeis | Sahne | Himbeersauce

Menüpreis pro Person € 70,00

Preis inkl. gesetzlicher MwSt.



Vorspeisen

Gemischter Salatteller 😊
Hausdressing I geröstete Kerne

€ 6,20

Kugeln von der Kichererbse 😊
Minz-Joghurt-Sauce
Salatbouquet

€ 11,00

Vorspeisenteller „Bibermühle“
Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Sauce
Gemüse-Frischkäse-Roulade
geräucherter Wildschinken
Salatbouquet an Hausdressing

€ 13,50

Saltimbocca vom Zanderfilet
Weißwein-Risotto I Estragon-Schaum

€ 15,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Suppen

Erfrischende Gazpacho
mit Brotchips



€ 6,60

Zucchini-Karotten-Suppe
Kokossahne

€ 6,60

Tomaten-Basilikum-Suppe
mit Gin

€ 6,80

Consommé double vom Rind
Markklößchen | Flädle | gerollte Maultaschen

€ 7,10

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Hauptgänge

Kidneybohnen-Bratlinge
Pinienkerne I Basilikum I Kräutersauce
Blattspinat I Rosmarinkartoffeln



€ 19,50

Schweinefilet am Stück - rosa gebraten -
Kräutersauce I Saisongemüse I Schupfnudeln

€ 23,00

Filetteller „Bibermühle“
Rind I Schwein I Kalb
dreierlei Saucen
Marktgemüse I Krokette

€ 24,00

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet
Weißweinsauce
Fenchel | Jasminreis

€ 26,00

Kalbsrücken am Stück gebraten
Cognac-Rahm-Sauce
Ofengemüse | Spätzle

€ 31,50

Rinderfilet am Stück – rosa gebraten –
Balsamico-Rosmarin-Sauce
Basilikum-Tomaten | Drillingskartoffeln

€ 32,50

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Dessert

Mascarponecrème ☺
Mango-Ragout | Erdbeersauce
€ 8,00

Warme Apfelküchle ☺
Vanilleeis | Sahne | Himbeersauce
€ 9,00

Schokoladenparfait ☺
Rote Grütze | Krokant
€ 9,00

Limetten-Quark-Mousse ☺
Ananasragout | Fruchtsauce
€ 9,50

Dessertteller „Bibermühle“ ☺
Saisonale Überraschungen
Eis | Crème | Parfait | Fruchtragout
€ 11,20

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.



Menübeispiel „Kinder 1“

Karottensalat

Paniertes Schweineschnitzel
Erbsengemüse | Pommes frites

Eiszwerg Anton

Menüpreis pro Person € 15,60

Menübeispiel „Kinder 2“

Tomatensuppe mit Croutons

Fischstäbchen
Rahmspinat | Kartoffeln

Pfannkuchen
Zimt | 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
Erbsengemüse | Pommes frites

€ 7,00

Fischstäbchen
Rahmspinat | Kartoffeln

€ 7,00

Dessert

Pfannkuchen
Zimt | 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 von März 2019
bis Ende Oktober 2019**