

Variante A

## Schloss-Menü Viva Italia

*Vorspeise:*

Caprese – Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Weißbrot

*Suppe:*

Minestrone: Gemüsesuppe

*Hauptgang:*

Hähnchen- Schweine- Röllchen im Speckmantel,  
gefüllt mit Gorgonzola und Spinat, glasierte Karotten,  
Sahnekartoffeln

*Dessert:*

Tiramissu

Variante B

## Berstejn-Menü

*Vorspeise:*

Wildpastete in Weinteig mit Preiselbeersahne,  
Blattsalat, Weißbrot

*Suppe:*

Tomatencremesuppe mit Frischen Tomaten, Paprika,  
Kräutern und Sahne

*Hauptgang:*

Hähnchenbrust an Speck-Senf-Sauce, glasierte  
Karotten, Kartoffelpüree

*Dessert:*

Pfannkuchen mit Vanilleeis  
und Schokolade-Croutons

Variante C

## Festliches Menü à la française

*Vorspeise:*

Blattsalat mit Rucola, Ziegenkäse und Birne,  
Wallnusskerne, Honigdressing, Weißbrot

*Suppe:*

Rindfleisch/Zwiebel-Suppe

*Hauptgang:*

Hähnchenbrust in Rotwein-Orangen-Pflaumensauce,  
Kartoffeln / Reis

*Dessert:*

Früchte mit Mascarpone, Karamellsauce  
und Schokolade-Croutons, frische Minze

Variante D

## Böhmische Hochzeitsmenü

*Vorspeise:*

Schinkenröllchen mit Meerrettich und Spargel,  
Blattsalat, Weißbrot

*Suppe:*

Leberknödelsuppe mit Nudeln

*Hauptgang:*

„Svitschkowa“ - Rinderlende mit Sahnesoße,  
Semmelknödel und Preiselbeeren

*Dessert:*

Klassische „Liwancen“, 3 Sorten