



MENÜVORSCHLÄGE FÜR
FEIERN UND EVENTS
2017

FAMILIENFEIERN ODER FIRMENEVENTS

FÜR EVENTS BIS 40 PERSONEN BIETET DAS MOOSBACH EINE SCHÖNE KULISSE UM ZU FEIERN.

WIR HABEN IHNEN EINIGE VORSCHLÄGE ZUSAMMENGESTELLT UM IHRE MENÜPLANUNG ZU ERLEICHTERN.

GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE VON DER ERSTEN IDEE ZUM LETZTEN GUTE NACHT DRINK. OB HOCHZEIT, GEBURTSTAG ODER FIRMENEVENT – AUF IHRE WÜNSCHE EINGEHEND STELLEN WIR IHNEN INDIVIDUELLE MENÜS ZUSAMMEN.

NACHFOLGENDE MENÜVORSCHLÄGE GELTEN AB 12 PERSONEN.









WIR LIEBEN ES ZU FEIERN – RUFEN SIE UNS AN 07838 95520

APERITIFS

PIMMS COCKTAIL - TRADITIONELL ENGLISCH	GLAS	€6,00
SELEKTION MOOSBACH SEKT – PINOT BLANC WG OBERKIRCH	0,75 L	€19,50
HAUSGEMACHTER HOLUNDERBLÜTENSIRUP	0,2 L	€3,00
ORANGENSAFT	1,0 L	€7,50
APEROL SPRITZ	GLAS	€5,50

CANAPES










AUSWAHL VON CANAPES ZUM APERITIF (3 ZUR WAHL) PRO PERSON	€ 7,50
JEDES WEITERE	€ 2,50

-  CANAPES MIT RÄUCHERLACHS MIT SAHNEMEERRETTICH
-  HOLZOFENBAQUETTE MIT ANGEMACHTEM BIBILISKÄSE (V)
-  CANAPES MIT CAPRESE (TOMATENSCHNITZLINGEN MIT MOZZARELLA UND PESTO) (V)
-  HOLZOFENBAQUETTE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
-  SUSHI VON DER OBERHAMERSBACHER SCHWARZWALDFORELLE
-  GAZPACHO (KALTE PIKANTE TOMATENSUPPE)
-  WARME PIKANTE TOMATEN BUSCHETTA
-  CRUDITES VON FRISCHEM GEMÜSE MIT KÄSEDIP

MOOSBACHER VESPERFEST

MOOSBACHER SCHWARZWALD TAPAS AUSWAHL

€16,50

-  *SCHWARZWÄLDER SCHINKEN FEINGESCHNITTEN*
-  *FEINGESCHNITTENER WILDSCHWEINSCHINKEN*
-  *LANDJÄGER, GERAUCHTE SCHWARZ- UND BRATWURST GESCHNITTEN*
-  *ANGEMACHTER RENCHTÄLER LANDKÄSE*
-  *SAURE BOHNEN MIT GERÖSTETEM SPECK*
-  *GEBACKENER KNOBLAUCH, OLIVENÖL-BALSAMICO UND HAUSGEMACHTEN OLIVENSTANGEN*
-  *MARINIERTE SCHWARZE UND GRÜNE OLIVEN*
-  *HAUSGEMACHTES HOUMUS VON KICHERERBSEN*
-  *SCHWARZWÄLDER HOLZOFENBROT*

MOOSBACHER SCHWARZWALD VESPER-FEST

€15,50

- SCHWARZ- UND LEBERWURST HAUSMACHERART*
- SCHWARZWÄLDER SCHINKEN DÜNN GESCHNITTEN*
- DURCHWACHSENER VESPERSPECK*
- LYONER HAUSMACHERART*
- SAURE BOHNEN UND GERÖSTETEM SPECK*
- OBERHARMERSBACHER GERÄUCHERTE BACHFORELLE*
- WURSTSALAT STRABBURGER ART*
- SCHWARZWÄLDER HOLZOFENBROT*
- ESSIGGURKEN, GEKOCHTE EIER UND SENF*

AB 4 GÄNGEN VERRINGERT SICH DER PREIS PRO GERICHT UM €1,00
 BEI VERSCHIEDENEN GERICHTEN WIRD PRO PERSON €2,00 EURO EXTRA BERECHNET
 (AUSGENOMMEN DIAT-ANFORDERUNGEN UND VEGETARIER)

SUPPEN

GAZPACHO – WÜRZIGE KALTE TOMATENSUPPE	€ 5,50
MOOSBACH WALDCAPPUCCINO – CONSOMMÉ VOM NORDRACHER REH MIT STEINPILZSCHAUM	€ 8,50
BADISCHE FLÄDLESUPPE – KRAFTBRÜHE MIT STEIFEN VON KRÄUTER-PFANNKUCHEN	€ 5,50
HEISSE ODER KALTE KARTOFFEL-LAUCHSUPPE (V)	€ 5,50
SAISONAL HERBST/WINTER – WÜRZIGE HOKAIDOSUPPE MIT KÜRBISKERNÖL (V)	€ 5,50
SAISONAL FRÜHLING – SPARGELCREMESUPPE (V)	€ 5,50
BADISCHES SCHNECKENRAHMSUPPE	€ 7,50
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT BROTCROUTONS UND KÄSE ÜBERBACKEN (V)	€ 7,50

SALATE & VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT	€ 4,50
KRÄUTER-RUCOLA-SALAT MIT PICCATA VOM NORDRACHER REHRÜCKEN	€ 11,50
KRÄUTER-RUCOLA-SALAT MIT GEBRATENEN WALDPILZEN (V)	€ 9,50
BLATTSALAT MIT GEBRATENEN EDELFISCHEN UND ZITRONENBUTTER	€ 11,50
GERAUCHTER SCHWARZWÄLDER WILDSCHWEINSCHINKEN MIT APFEL-SELLERIE-WALNUS-SALAT	€ 8,50
MOOSBACHER VORSPEISENAUSWAHL (FISCH) MARINIERTERNE GARNELN MARIE ROSE, GERAUCHTER NORWEGISCHER WILDLACHS UND TERRINE VON MEERESFRÜCHTEN.	€ 10,50
KARTOFFELRÖSTI MIT MILDGERÄUCHTERTEM NORWEGISCHEN WILDLACHS UND DILLSCHMAND	€ 8,50
VARIATION VOM WILDLACHS – TERRINE, GERÄUCHERT, GEBRATEN	€ 11,50
MARINIERTES GRILLGEMÜSE MIT FETAKÄSE (V)	€ 8,50
ZWEIFACH GEBACKENES ZIEGENKÄSESOUFFLE (V)	€ 8,50

HAUPTGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL WIENERART MIT POMMES FRITES	€ 13,50
BOEUF BOURGIGNON – RINDERSCHMORSTEAK IN BURGUNDERSAUCE MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS, SCHALOTTEN UND SPECK SERVIERT MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE	€ 17,50
RUMPSTEAK VOM NEUSEELÄNDISCHEN WEIDERIND MEDIUM GEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER UND POMMES FRITES. WAHLWEISE GEMISCHTER SALAT ODER GEMÜSE	€ 21,00
ROSA ROASTBEEF MIT BURGUNDERJUS, MACAIREKARTOFFELN UND GEMÜSEN DER SAISON	€ 22,50
GEFÜLLTE KALBSBRUST – EIN BADISCHER KLASSIKER MIT RAHMSAUCE, SPÄTZLE UND GEMÜSEN DER SAISON	€ 17,50
POCHIERTES FILET VOM NORWEGISCHEN WILDLACHS ÜBERBACKEN MIT SAUCE HOLLANDAISE, SERVIERT AUF WEISBURGUNDERSCHAUM MIT BLATTSPINAT UND RAHMNUDELN	€ 21,50
SCHMORBRATEN VON DER NORDRACHER REHKEULE MIT APFELROTKRAUT UND KRÄUTER-SEMMELNKNÖDELN	€ 17,50
MEDAILLONS VOM NORDRACHER REHRÜCKEN MIT GEBRATENEN WALDPILZEN, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND PREISELBEEREN.	€ 25,50
FILETSTEAK VOM NEUSEELÄNDISCHEN WEIDERIND MEDIUM GEBRATEN MIT PORTWEINJUS, MACAIREKARTOFFELN UND GEMÜSEN DER SAISON	€ 26,50
RÜCKENFILET VOM SALZWIESENLAMM MIT KRÄUTERKRUSTE AUF RAHMWIRSING SERVIERT MIT GRATINIERTEN KARTOFFELN	€ 22,50
TRANCHEN VOM SCHWEINE FILET AM STÜCK GEBRATEN MIT WALDPILZEN IN RAHM, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND GEMÜSEN DER SAISON	€ 19,50
HAUSGEMACHTE ZIEGENKÄSE ODER STEINPILZ-RICOTTA RAVIOLI IN KRÄUTERSAUCE (V)	€ 16,50
VEGETARISCHE MAULTASCHEN ÜBERBACKEN MIT PFIFFERLINGEN UND CHAMPIGNONS IN RAHM (V)	€ 14,50

DESSERTS

VANILLEEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN	€ 5,50
VANILLEEIS MIT HEIßEN MARINIERTEN KIRSCHEN	€ 5,50
MOUSSE VON DER WEIßEN UND ZARTBITTERSCHOKOLADE	€ 7,00
VARIATION VON DREIERLEI SORBET (PASSIONSFRUCHT, ZITRONE UND HIMBEERE) MIT FRISCHEN FRÜCHTEN DER SAISON	€ 8,50
MOOSBACHS GEEISTES KIRSCHWASSERBÖMBLE MIT MARINIERTEN SCHATTENMORELLEN	€ 7,00
WARMER SCHOKOLADEN-WALNUSS-BROWNIE MIT VANILLEEIS	€ 7,00
MOOSBACHER DESSERTVARIATION (PARFAIT, SCHOKOLADENMOUSSE, SORBET)	€ 8,50
MOOSBACHER SCHOKOLADEN TORTE ALS GEBURTSTAGS/JUBILÄUMSTORTE 20 CM	€21,00
. 28 CM	€34,00
FÜR CA 40 PERSONEN 40X40 CM	€90,00
ZUR SPÄTEN STUNDE NACH DEM ESSEN	
AUSWAHL VON FRISCHEM UND REIFEN KÄSE	€ 7,50
GOULASCH SUPPE MIT FRISCHEM BROT	€ 6,00
PIKANTER GUGELHUPF MIT SPECK, ZWIEBELN UND FRISCHEN KRÄUTERN	€19,50

GERNE STELLEN WIR IHNEN INDIVIDUELL MENÜS ZUSAMMEN

ALS BEISPIEL:

VORSCHLAG I

BADISCHE FLÄDLESUPPE

SCHWEINEFILET IM GANZEN GEBRATEN MIT FRISCHEN WALDPILZEN IN RAHM,
HAUSGEMachten SPÄTZLE UND GEMÜSEN DER SAISON

MOUSSE VON DER WEIßEN UND ZARTBITTERSCHOKOLADE

PRO PERSON € 29,50

VORSCHLAG II

KRÄUTER-RUCOLA SALAT
MIT SAUTIERTEN FRISCHEN WALDPILZEN

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT GERÖSTETEM SPECK

SCHMORBRATEN VON DER NORDRACHER REHKEULE
MIT APFELROTKRAUT UND HAUSGEMachten SPÄTZLE

MOOSBACHER KIRSCHWASSERBÖMBLE MIT MARINIERTEN KIRSCHEN

PRO PERSON € 37,50

6-GANG MENÜ

AMUSE BOUCHE

SALAT VON FRISCHEN WILDKRÄUTERN
MIT POCHIERTEM MOOSBACHEI UND SAUCE HOLLANDAISE

MOOSBACHER WALDCAPPUCCINO
WILDCONSOMMÉ MIT STEINPILZSCHAUM

LASAGNE VON EDELFISCHEN UND BLATTSPINAT

ZITRONENSORBET MIT GRÜNEM PFEFFER UND VODKA

TOURNEDO VOM NEUSEELÄNDISCHEN WEIDERIND MIT PORTWEINJUS, MACAIREKARTOFFELN UND
SAISONALEN GEMÜSE

MOOSBACHER DESSERTVARIATION
(KIRSCHWASSERPARFAIT, SCHOKOLADENBROWNIE UND SCHOKOLADENMOUSSE)

KAFFEE/ESPRESSO MIT HAUSGEMACHTEM SCHOKOLADENBROWNIE

MENÜ PREIS PRO PERSON €75,00

TRADITIONELLER ENGLISCHER NACHMITTAGS TEE

TEA UND KAFFEE

FINGERSANDWICHES

SCONES MIT GLOTTESS CREAM

AUSWAHL VON PETIT FOURS/COOKIES

MOOSBACH SELEKTION SEKT – PINOT BLANC WG OBERKIRCH PRO PERSON 1 GLAS

PREIS PRO PERSON € 22,50