

Business- Lunch / Dinner
Menüvorschläge Mai / Juni 2010

Aperitivempfehlung

Raphael´s Chardonnay Sekt brut Schloss Affaltrach, Württemberg	0,1l	4,00 EUR
Prosecco spumante extra dry Valmarone, Italy	0,1l	4,50 EUR
Bellini- frisches Pfirsichmark aufgegossen mit Sekt	0,1l	5,50 EUR
Campari Orange	0,2l	6,50 EUR
Krombacher Pils vom Fass	0,25l	2,20 EUR
Alkoholfei: Russian wild Berry / Schweppes mit einem Hauch von rosa Beeren	0,2l	2,50 EUR

Raphael´s Menü

Bitte wählen Sie aus den folgenden Speisen **je 2-3 Gerichte pro Gang, bei Suppen bitte 1 Variante**, aus.

Die Speisenauswahl liegt dann am Tag Ihrer Veranstaltung in Form von Menükarten für jeden Gast auf dem Platz. Gerne erstellen wir die Menükarten mit englischer Übersetzung und individuellem Text / Logo zum Anlass auf der Vorderseite.



Unsere Menüangebote: (Beliebige Zusammenstellung der Gerichte)	3- Gänge	33,00 EUR
	4- Gänge mit Suppe	37,00 EUR



Gerichte die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind,
sind vegetarisch oder können als vegetarische Variante
zubereitet werden.

Vorspeisen



Gemischte Antipasti Variation mit Aioli & Brot Marinierte & eingelegte Gemüse, Oliven, Fisch, Fleisch & Parmesan auf grossen Platten zum selbsbedienen (nur für die ganze Gesellschaft möglich)		10,00 EUR
Carpaccio vom Rind mariniert mit feiner Trüffelcreme & Aceto dazu kleine Salate		10,00 EUR
Cremé Brullee vom weissen Spargel mit Parmaschinken chips & grünen Spargelspitzen		10,00 EUR
 Gebratener Ziegenkäse im Sesammantel mit Ruccolasalat und Streifen vom rosa gebratenem Lammfilet		10,00 EUR
Tomatenrisotto mit gebratenen Garnelen und grünem Spargel		10,00 EUR
 Bunte Frühlingssalate in Preiselbeerdressing mit marinierten Birnenspalten & gerösteten Nüssen		8,00 EUR

Business- Lunch / Dinner
Menüvorschläge März & April 2010

Suppe

Cremesüppchen vom weissen Spargel	6,00 EUR
Apfel- Sellerie- Süppchen	6,00 EUR
Tomaten- Basilikum- Süppchen	6,00 EUR
Mango- Cocos-süppchen	6,00 EUR

Hauptgerichte

Filet von gebratenem Zander & Lachs auf Curry Reis mit Papaya-Relish & Pak choi Gemüse	19,00 EUR
--	-----------

Spaghetti in Olivenöl, Knoblauch & Pesto mit gegrillten Fischen & Meeresfrüchten	17,00 EUR
--	-----------

Medaillon vom Rind auf Schmorzwiebelkompott mit krossem Speck, grünen Bohnen und gegrillten Kartoffelscheiben	19,00 EUR
---	-----------

Black & white / Medaillon von Rind & Schwein Auf gegrillten mediterranen Gemüsen mit würzigen Kartoffelnocken	19,00 EUR
---	-----------

Gegrillter grüner Stangenspargel mit marinierter Poulardenbrust dazu Kartoffel- Kräuterflan	19,00 EUR
---	-----------



Raphael´s Thai Curry	
Bunte Gemüse in einer würzig-fruchtigen Curry-Cocos- Sauce dazu Basmatireis wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust	13,00 EUR 16,00 EUR



Spaghetti mit Champignons, Lauch & Tomate in Knoblauch-Basilikumpesto & frischem Parmesan	11,00 EUR
---	-----------

Dessert

Raphael´s süsse Sünden	
Variation unserer beliebtesten Desserts auf grossen Platten zum selbstbedienen (nur für die ganze Gesellschaft möglich)	8,00 EUR

Ananas Carpaccio mit fruchtigem Maracujamousse	7,00 EUR
--	----------

Gebackenes warmes Apfelküchlein mit Vanilleeis & Vanillesauce	7,00 EUR
---	----------

Raphael´s Schwarzwälder Kirsch im Glas	
Schokoladeneis mit Kirschen, Vanillesauce & Kirschwasser	7,00 EUR

Frische marinierte Erdbeeren mit cremigem Vanilleeis	5,00 EUR
--	----------

Überraschungs-Mini-Dessert	4,00 EUR
----------------------------	----------

Käseauswahl mit fruchtigem Senf dazu frisches Brot	10,00 EUR
--	-----------