

**Herzlich Willkommen zum
Candlelight-Dinner
im „Oleander“!**



**Bitte wählen Sie aus
unseren Menüempfehlungen.**

**Natürlich stellen wir auch
gern ein Menü nach
Ihren Wünschen zusammen!**

Menue A

Kartoffelrösti mit Tomaten-Frischkäse-Topping

Putenröllchen mit Spargel gefüllt,
Sauce Hollandaise mit frischen Kräutern & Basmati - Reis

Obstspießchen in zarter Hülle
aus dunkler & weißer Schokolade

Unsere Weinempfehlung :

Grauer Burgunder halbtrocken, Rheinhessen

Menue B

Mozzarella – Tomaten - Suppe
mit frischem Basilikum

Schweinefiletsteaks nach „Strindberg“ - Art
umhüllt mit einer saftig-würzigen Panade,
dazu gebackene Kartoffelchips & Creme Fraiche-Dipp

Schokoladencreme
mit Beerenfrüchten

Unsere Weinempfehlung :

Grüner Veltliner, trocken
Salonweingut Kridlo Weinviertel/Niederösterreich

Menue C

Pesto - Croustinis
mit Tomatenwürfeln & Mozzarella überbacken

Zanderfilet in Sesamkruste
mit Limettenschaumsoße & grünen Bandnudeln

Tiramisu

Unsere Weinempfehlung :

Rivaner vom Weingut Rapp / trocken
(Fruchtiger Weißwein aus der Pfalz)

Menue D

Klare Hühnerkraftbrühe mit Eistich
gebratene Lammrückensteaks mit Brokkoliröschen
und Kartoffelgratin

hausgemachtes Fürst-Pückler-Eis
nach historischer Rezeptur

Unsere Weinempfehlung:

Cotes de Provence, Rosé
(trockener Biowein aus Frankreich)

Menue E

frischer Gartensalat
mit gebratenen Garnelen & Ananas-Currydressing

Rinderfiletsteak mit Kräuterkruste gratiniert,
gegrillten Cocktailtomaten & Rosmarinkartoffeln

Grießklößchen
auf Sauerkirchsoße

Unsere Weinempfehlung:

Vina Maipo, Cabernet Sauvignon,
(trockener Rotwein aus Chile)



Candlelight - Dinner im „Oleander“:

*Bestellung ca. eine Woche im Voraus erforderlich.
(Tel. 035771-50880)*

Im Preis enthalten ist ein 3 -Gänge - Menü für 2 Personen und eine Flasche Wein am festlich gedeckten und dekorierten Tisch mit romantischem Kerzenschein und eine Rose. Aufwendigere Blumendekoration und andere Getränke gegen Aufpreis möglich.