

## **Speisenangebot zur Tagungspauschale für Ihre Tagung im Haus der Baustoffindustrie, Stand: 1.1.2019**

### **Vorspeisen**

- Klare Rinderkraftbrühe oder Gemüsebrühe mit Einlage, wie Flädle, Nudeln, Maultaschenstreifen, Gemüsemaultaschenstreifen, Griesklöschen, Markklöschen
- Gemüserahmsuppe mit Gartenkräutern
- Tomatensuppe mit grünem Pesto verfeinert
- Feines Grillgemüse mit Kräuter-Creme-Fraiche Dip
- Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate als Buffet oder als Salatteller mit Hausdressing

### **Nachspeisen**

- Frittierte Mürbteigröllchen, gefüllt mit Schokoladencreme und Vanillecreme am Fruchtsaucenspiegel
- Frischer Obstsalat mit Honigdressing
- Hausgemachtes Tiramisu im Glas
- Apfeltiramisu oder Erdbeertiramisu im Glas angerichtet Duett von zweierlei Mousse au Chocolat im Glas angerichtet
- Warmes Schokoladensoufflé mit einer Kugel Vanilleeis

Weitere Vor- oder Nachspeisen nach Absprache buchbar, Preisänderungen, die Pauschalen betreffend, möglich.

### **Hauptgerichte**

- Schweinekrustenbraten in kräftiger Bratensauce mit Spätzle und Mandelbrokkoliröschen
- Schweinefilet am Stück gebraten in feiner Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin
- Paniertes Schweineschnitzel vom mageren Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat, auf Wunsch mit Bratensauce
- Geschnetztes „Züricher Art“ im Waldpilzrahm oder in der Rahmsauce mit Kartoffelrösti
- Rinderhackbraten mit dunkler Bratenjus, dazu Petersilienkartoffeln
- Zartes Rindergulasch in Pikanter Paprikasauce mit Semmelknödel
- Gekochte Ochsenbrust (Tafelspitz) in feiner Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln
- Rinderbraten aus dem Ofen, mit Bohnen-Speckbündchen und Kartoffelkroketten
- Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat
- Seelachsfilet mit Kräuterkruste vom Grill, angerichtet auf Tomaten-Oliventagliatelle
- Tagliatelle mit Würfeln vom frischen Lachsfilet, Lauchzwiebeln und Kräutern in feinem Chardonnayrahm
- Feine Pasta mit Meeresfrüchten in Olivenöl geschwenkt mit frischen Kräutern und Parmesan

- Vegetarisches Steak von Süßkartoffeln und roten Bohnen, gegrillt, angerichtet auf Gemüsetagiatelle
- Kartoffelrösti, angerichtet auf einem Ruccolabett, mit Kräuter-Creme-Fraiche und Pesto-Tomatenwürfeln
- Pasta Verdura mit in Kräuter-Olivenöl geschwenktem Grillgemüse und gehobeltem Parmesan
- Penne mit gebratenen Geflügelstreifen und Blattspinat in Gorgonzolarahm
- Maultaschen oder Gemüsemaultaschen mit feine Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat
- Linsengemüse mit Bauchspeck, Spätzle und ein paar Saitenwürste
- „Gaisburger Marsch“ – Fleischbrühe mit Spätzle und Salzkartoffeln, Gemüse und Siedfleischwürfel

### **Fingerfoodbuffet**

gerechnet mit 3,5 Teilen pro Person, Angebot nach Absprache

Gerne bieten wir nach Absprache weitere Gerichte an, Preisänderungen sind hierbei möglich

### **Restaurant Ambiente**

Herr Steffen Schlecht / Herr Ivan Ciber  
Gerhard-Koch-Str. 2, 73760 Ostfildern  
Telefon: 0711 7195830 / Fax: 0711 7195831  
[ambiente-filder@t-online.de](mailto:ambiente-filder@t-online.de)