



SCHLOSS SOLITUDE

GASTRONOMIE

# Bankettkarte

## 2017 \*

**\*Preise gültig bis 31.12.2017**

Solitude 2 – 70197 Stuttgart  
Telefon 0711 – 469 077 21 - Telefax 0711 - 469 077 11  
e mail: [veranstaltungen@schloss-solitude-gastronomie.de](mailto:veranstaltungen@schloss-solitude-gastronomie.de)

Dies sind nur einige Vorschläge, die sich saisonal ändern können. Gerne gehen wir auch ganz individuell auf Ihre kulinarischen Wünsche ein.

# Speisen

## Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Gurken, Hausdressing und Kerne	Euro 13,00
—••—	
Antipasti-Teller mit Parmaschinken, Tomate-Mozzarella, Balsamico-Pilzen, Parmesan und Rucola	Euro 15,00
—••—	
Hausgebeizte Tranchen vom norwegischen Lachs mit Rote Bete, Meerrettich und einem Salatbouquet	Euro 17,00
—••—	
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und confierter Kirschtomate	Euro 18,00

## Suppen

Kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Sherry	Euro 9,00
—••—	
Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachter Maultasche Sherry und Schnittlauch	Euro 9,50
—••—	
Kokos-Currysüppchen mit gebratener Garnele und Sahnehaube	Euro 9,00
—••—	
Klare Essenz von der Tomate mit Basilikumöl und Grießklößchen	Euro 9,00

In der Spargelzeit fragen Sie gerne nach unseren Spargelgerichten

## Zwischengänge

Hausgemachte Maultasche auf lauwarmem Kartoffelsalat, Zwiebelschmelze und Wildkräutersalat	Euro 13,00
—••—	
Gebratene Jakobsmuschel auf Safran-Risotto und Trüffelschaum	Euro 21,00
—••—	
Gebratene Wachtelbrust auf Balsamico-Belugalinsen und Speckschaum	Euro 21,00
—••—	
Cremiges Erbsen-Risotto mit glasierten Fingermöhren und Parmesan	Euro 17,00

## Hauptgänge

### Fleisch

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison vom US-Roastbeef mit Fettrand	Euro 36,00
oder vom Neuseeland Rind	Euro 32,00
—••—	
Scheiben von der sanft geschmorten Ochsenbacke mit getrüffeltem Kartoffelpüree und gebratenen Waldpilzen	Euro 30,00
—••—	
Rosa gebratene Tranche vom Kalbsrücken mit hausgemachten Spätzle und Pilzen à la Crème an einer kräftigen Lembergersauce	Euro 35,00
—••—	
Gegrillte Brust vom Maishähnchen mit Parmesan-Polenta und mediterranem Gemüse	Euro 31,00
—••—	
Gebratenes Rinderfilet mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbündchen	Euro 42,00
—••—	
Gebratenes Lammkaree mit gebratener Polenta und mediterranem Gemüse	Euro 35,00
—••—	
Wiener Schnitzel in Salzbutter gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und hausgemachten Spätzle	Euro 32,00

Fisch

Sanft gegarte Lachstranche  
mit Blumenkohl und Estragon-Fettuccine Euro 28,00

—————●●●—————  
Gebratener Zander auf Champagnerrahmkraut  
und Schupfnudeln oder gebratenen Kartoffeln Euro 28,00

vegetarisch

Cremiges Zitronen-Risotto  
mit Parmesan, Oliven und frittiertem Rucola Euro 22,00

—————●●●—————  
Frische Fettuccine mit grünem Spargel und Beurre blanc Euro 21,00

Lamm, Geflügel, Wild und spezielle Fleischgerichte:  
bereiten wir alles sehr gerne nach Ihren Wünschen zu.

Für Ihr Lieblingsgericht oder Ihr Wunschbuffet stehen wir zu Ihrer Verfügung.

**Für die individuelle Zusammenstellung Ihres Buffets,  
nehmen wir alle Wünsche gerne an!**

## Dessert

Buffet ab 30 Personen:

Kleine Gläschen mit Crème brûlée, Mango Mousse  
oder Schokoladenmousse (je 3 Gläschen pro Person) Euro 13,00

—••—  
Schnitte von der Himbeere mit Joghurt und Pistazieneis Euro 14,00

—••—  
Klassische Apfelbeignets mit Vanilleeis und Sahne Euro 14,00

—••—  
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit eingelegten Kirschen  
Crumble und hausgemachtem Kirschsorbet Euro 15,00

—••—  
Birne Helene klassisch Euro 14,00