

Restaurant Tuniberg
Freiburger Landstraße 20
79112 Freiburg-Tiengen

Tel. Restaurant 07664-1575

Tel. Bistro 07664-3402

Fax. 07664-404-117

www.gastro-tuniberg.de

e-Mail: info@gastro-tuniberg.de

Inhaber Familie Smigic

Menümappe ab 10 Personen

Ob Hochzeit, Familienfeier, Geburtstag, Weihnachtsfeier, Sitzung

Wir stellen Ihnen den passenden Rahmen,

damit Sie einen unvergesslichen Tag erleben.

Nutzen Sie für die Zusammenstellung Ihres Menüs unsere Auswahl an Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts.

Bei Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichten und Desserts

bitten wir Sie sich auf jeweils eine Speise festzulegen, so dass wir einen reibungslosen Ablauf einhalten können.

Die angegebenen Preise sind incl. 19% MwSt. und Service.

Desweiteren bieten wir Ihnen unsere Dienste in Sachen Dekoration, Sektempfang, Weinauswahl sowie Unterbringung Ihrer Gäste an.

Sollten Sie noch weitere Wünsche haben, sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Auswählen Ihrer Speisen und sehen Ihrer Anfrage mit Freude entgegen.

Stand September 2018

Alle anderen Menümappen verlieren Ihre Gültigkeit

Suppen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	4,50 €
Pilzcremesuppe mit Speckkracherle	4,50 €
Blumenkohlcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	5,50 €
Kräuterschaumsuppe mit Knoblauchcroutons	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Rindfleisch	4,50 €

Vorspeisen

Antipasti „Tuniberg“ mit mariniertem Grillgemüse, Coppaschinken, Schwarzwälder Schinken und Tomate Mozzarella dazu Baguette	8,50 €
Tatar vom Räucherlachs auf Gurkencarpaccio mit Limettendip	8,50 €
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Oliven	6,50 €
Schwarzwälder Schinken ausgarniert dazu Brot und Butter	6,50 €

Salate

Bunter gemischter Salatteller mit Hausdressing	4,50 €
Feldsalat mit Speckcroutons und Kartoffeldressing	5,50 €
Rucola mit marinierten Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing	4,90 €
Blattsalate der Saison mit Pancetta und Parmesanhippe an Tomaten- Paprikadressing	6,50 €

Hauptspeisen

Schwein

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Marktgemüse	21,90 €
Schweinelendchen am Stück gebraten auf Morchelrahm mit Spätzle und glasierten Karotten	23,90 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Spätzle und Bohnengemüse	23,90 €

Kalb

Kalbsrückensteak auf Morchelrahm mit Spätzle und Mandelbrokkoli	25,90 €
Kalbsrückensteak mit Kartoffelplätzchen und Rahmlauch	25,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	19,90 €

Rind

Tranchen vom Roastbeef auf Schmorgemüse mit Kartoffelgratin und Rotweinsauce	25,90 €
Rinderhüftsteak mit Pommes frites und Kräuterbutter	17,90 €
Tournedos vom Rinderfilet in Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Marktgemüse	29,90 €

Geflügel

Putensteak mit Mandelreis und fruchtiger Currysauce	16,90 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Bandnudeln, glasierten Sesamkarotten und Schnittlachsauce	18,90 €

Braten/Geschmortes/Wild

Saftiger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Serviettenknödeln und Lauchgemüse	16,90 €
Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Mandelbrokkoli	18,90 €
Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Spätzle und Marktgemüse	17,90 €
Wildragout mit Preiselbeer- Birnenkompott und Spätzle	17,90 €
Rinderroulade mit Spätzle und Apfelrotkohl	17,90 €

Fisch

Lachssteak an Orangen- Basilikumsauce mit Nudeln und Blattspinat	21,90 €
Lachssteak an leichter Limonensauce mit Butterreis und Blattspinat	21,90 €
Zanderfilet auf Safranrisotto mit gegrillten Zucchini	21,90 €
Zanderfilet an Kräuterreis und Rieslingsauce	19,90 €

Dessert

Helles und dunkles Mousse au Chocolate an marinierten Mangospalten und Vanillesabayon	6,50 €
Hausgemachtes Orangenparfait mit Himbeeren und Mandelhippe	6,50 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahnehaube	6,50 €
Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleeis und Sahnehaube	5,50 €
Marinierter Obstsalat mit Vanilleeis und frischer Minze	6,50 €
Sauerrahmmousse auf Apfel- Mangosalat	6,50 €
Warme Zwetschgensuppe mit Walnußeis	6,50 €

Büffet

ab 25 Personen

Preis pro Person 33,50 €

Erster Gang

Eine Suppe Ihrer Wahl

Zweiter Gang

Bunter gemischter Salatteller mit Hausdressing

Hauptgerichte

Bitte Drei Fleischsorten auswählen!

Schweinebraten

Rinderschmorbraten

Kalbsbraten

Schweinelendchen tranchiert

Knusprige Hähnchenschnitzel

Putensteaks

Rindersteaks

Lachssteaks (Fisch)

Putencurrygeschnetzertes

Beilagen

Bitte Drei Beilagen auswählen!

Hausgemachte Spätzle

Bandnudeln

Risoleekartoffeln

Kartoffelgratin

Reis

Pommes frites

Kroketten

Potatos

Gemüse

Bitte Drei Gemüsesorten auswählen!

Rotkraut
Karotten
Brokkoli
Blumenkohl
Rosenkohl
Blattspinat
gebratene Paprika
Zucchini

Saucen

Bitte Drei Saucen auswählen!

Bratensauce
Rahmsauce
Champignonrahmsauce
Morchelrahmsauce
Pfefferrahmsauce
Rosmarinsauce
Rotweinsauce
Fruchtige Currysauce
Mango-Zitronensauce
Weißweinsauce

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch

Bunter gemischter Salatteller mit Hausdressing

Schweinelendchen an Champignonrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und Marktgemüse

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis
und Sahnehaube

31,50 €

Menü 2

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Bunter gemischter Salatteller mit Hausdressing

Schweinefilet im Speckmantel mit Spätzle
und Bohnengemüse

Warme Zwetschgensuppe mit Walnußeis

31,50 €

Menü 3

Kräuterschaumsuppe mit Knoblauchcroutons

Tatar vom Räucherlachs auf Gurkencarpaccio
mit Limettendip

Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce
mit Spätzle und Mandelbroccoli

Hausgemachtes Orangenparfait mit Himbeeren
und Mandelhippe

34,50 €

Menü 4

Antipasti "Tuniberg" mit marinierten Grillgemüse,
Coppaschinken, Schwarzwälder Schinken
und Tomate Mozzarella dazu Baguette

Tranchen vom Roastbeef auf Schmorgemüse
mit Kartoffelgratin und Rotweinsauce

Helles und dunkles Mousse au Chocolate
an marinierten Mangospalten und Vanillesabayon

37,50 €