



Unsere Menüs für Ihre Veranstaltung – Willkommen in
Bischoffs Haus am See.

Menü Starnberg

Cremesuppe von Sellerie
Trüffel / Schnittlauch

Mit Kräutern gefüllte Perlhuhnbrust
Ratatouille Risotto / Portwein-Perlzwiebeln

Parfait von der Valrhonaschokolade
Zwetschgen / Kaffeeschaum

Menü Ammersee

Geflügelleber Parfait
Süßwein-Gelee / Selleriesalat

Pastinaken-Creme
Kutter Shrimps / Garten Kresse

Rosagebratener Rinderrücken
Kartoffel-Birnen-Gratin / Speckbohnen

Sauerrahmmousse
Himbeersüppchen / Brombeersorbet



Menü Wörthersee

Hausgebeizter Lachs
Fenchelsalat / Orangen-Espuma

Cremesuppe von der Marone
Apfel / Croutons

Zitronensorbet
Minze / Kräcker

Filet vom Kalb im Crêpe
Winterliches Gemüse / Rotweinsauce

Crème brûlée
Mandarine / Tonkabohne



HAUS AM SEE
GASTHAUS & EVENTLOCATION



Menü Pilsensee (vegetarisch)

Cremesuppe von Sellerie
Trüffel / Schnittlauch

Semmelknödel und Tofu im Crêpe
Winterliches Gemüse / Liebstockelsauce

Parfait von der Valrhonasschokolade
Zwetschgen / Kaffeeschaum

Menü Weißlingersee (vegan)

Gemüse Essenz
Pilze / Basilikum

Acquerello Risotto
Ratatouille / Portwein-Perlzwiebeln

Variation vom Sorbet
Zwetschge / Minzschaum

HAUS AM SEE
GASTHAUS & EVENTLOCATION

Für kulinarische Wünsche und Ideen bei Ihrer Menüplanung ist unser Küchenteam jederzeit offen.

Gerne passen wir Ihre Menüauswahl an Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten individuell an.