



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

Menü Starnberg

Cremesuppe von der Karotte
Geräucherter Saibling / Gemüsewürfel

Mit Kräutern gefüllte Perlhuhnbrust
Pilz-Risotto / Portwein-Perlzwiebeln

Parfait von der Valrohnaschokolade
Beerenragout / Himbeerschaum

Menü Ammersee

Geflügelleber Parfait
Süßwein-Gelee / Selleriesalat

Kräuter Creme
Kutter Shrimps / Garten Kresse

Rosagebratener Rinderrücken
Kartoffel-Birnen-Gratin / Speckbohnen

Sauerrahmmousse
Himbeersüppchen / Brombeersorbet



Menü Wörthersee

Hausgebeizter Lachs
Fenchelsalat / Orangen-Espuma

Cremesuppe vom Kohlrabi
Hollondaise / Croutons

Zitronensorbet
Minze / Kräcker

Filet vom Kalb im Crêpe
Sommergemüse / Rotweinsauce

Crème brûlée
Erdbeeren / Tonkabohne

HAUS AM SEE
GASTHAUS & EVENTLOCATION



Menü Pilsensee (vegetarisch)

Cremesuppe von der Karotte
Croutons / Kresse

Semmelknödel und Tofu im Crêpe
Sommern Gemüse / Liebstockelsauce

Crème brûlée
Erdbeeren / Tonkabohne

Menü Weißlingersee (vegan)

Gemüse Essenz
Geräucherter Tofu / Basilikum

Acquerello Risotto
Pilze / Portwein-Perlzwiebeln

HAUS AM SEE
GASTHAUS & EVENTLOCATION

Variation vom Sorbet
Aprikosen / Minzschaum

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

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