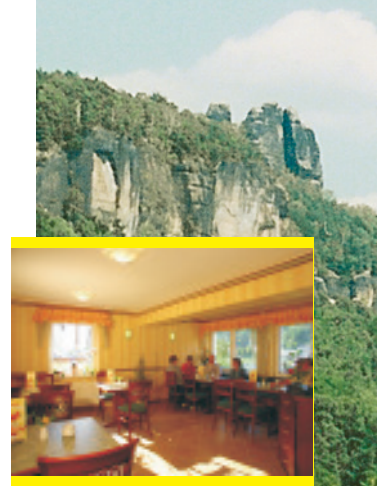




Sorgfältige Planung, Gestaltung und Durchführung Ihrer Feier ist für uns selbstverständlich!



Café und Terrasse
 »Elbaussicht« - Krippen
 Inhaber: Claus Schirmer
 Elbweg 7
 01814 Bad Schandau
 Ortsteil Krippen



Individuell gestaltete Menükarten für unterschiedliche Anlässe



Kaffeetafel im Frühjahr



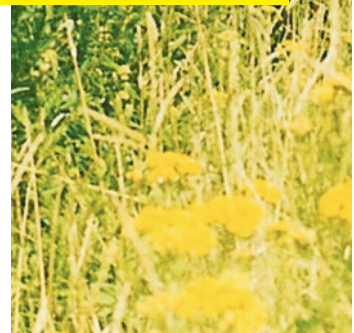
Feier im Herbst



Firmenweihnachtsfeier



Sommermenü



Herzlich Willkommen...

Am Nachmittag empfehlen wir Ihnen Qualitätskaffee der Firma Lavaza, Tee aus dem Haus Ronnefeld sowie selbst produzierte Kuchen und Torten (Auszug):

Kuchen

- Eierschecke
- Schneewittchenkuchen
- Rhabarber-Baiser-Kuchen
- Nusskuchen
- Stachelbeer-Baiser-Kuchen
- Wallnuss-Apfel-Kuchen

Torten

- Mandarinen-Baiser-Torte
- Wolkentorte
- Friesische Streuseltorte
- Preiselbeer-Nuss-Sahne-Torte
- Pariser Torte
- Stachelbeer-Baiser-Torte
- Erdbeer-Mascarpone-Torte
- Marzipan-Erdbeer-Torte
- Zitronen-Quark-Sahne-Torte
- Heidelbeer-Joghurt-Torte
- Nektarinen-Mascarpone-Torte
- Limonen-Ingwer-Sahne-Torte
- Wiener Torte
- Himmelstorte
- Eierlikör-Nuss-Tort
- Mohn-Apfel-Sahne-Torte
- Wallnusstorte
- Kirsch-Schoko-Dahne-Torte
- Möhren-Zitronen-Sahne-Torte
- Schoko-Sahne-Birnen-Torte

Am Abend bieten wir Ihnen - abhängig von der Jahreszeit - aus frischen Produkten und überwiegend eigenen Rezepturen - zubereitete Speisen (Auszug):

Kalte Vorspeisen

- Rucolasalat mit Feta, Oliven, Pinienkernen, Roasted-Chili-Paprika-Salsa
- Räucherlachsvariationen in Kräutercrepes
- Geräucherter Lachs mit Rote Beete-Carpaccio
- Matjessalat mit Lauchzwiebeln und Äpfeln
- Estragonsalat mit Weintrauben und Manouri
- 7-Gartenkräuter-Käsebällchen auf Roasted Paprika mit Honig-Chili-Sauce
- Tomaten-Olivensalat mit Manouri und Parmesan
- Käsesalat mit Paprikabiskuit
- Spinatsalat mit Erdbeeren, Papaya und Sesam auf Chicorée
- Eingelegter Brie in Oreagano-Pfefferminz-Marinade
- Sechskorn-Crostinis mit Chili-Frischkäse, Rucola, Kirschtomaten und Meerrettichspänen
- Bauernschinken mit Meerrettichspänen an Rote Beete-Salat und Rucola mit Wasabi-Senf-Dressing
- Vogelmiere mit Beeren und Käse, dazu Grüne Kräuterbrötchen
- Quarkcreme-Crostinies an Radieschen-Orangensalat
- Bunter Melonensalat mit Kräutern, Ingwer, Chili und Traubenkernöl an zartem Bauernschinken
- Kaßlersalat mit Äpfeln, Roten Zwiebeln, Gurkenstreifen und Meerrettich-Mayonnaise
- Trauben-Käsesalat auf Crostinis mit Estragon-Mayonnaise
- Birnen-Emmentaler-Salat mit Sauerampferstreifen, Joghurt dressing mit Löwenzahnhonig und Wallnusskrokant, dazu Sesam-Knäckebröt

Suppen

- Rote-Beete-Suppe mit Orangen und Milchschaum
- Selleriecremesuppe mit Walnuss-Krokant, Selleriestreifen und Bacon
- Kamillecremesuppe mit weißem Wermut
- Cremesuppe vom Grünen Tee mit karamelisierter Orangen- und Limonenfilets
- Tomatensuppe mit Limettensaft, Garam Masala und Minze
- Möhren-Kokos-Suppe
- Spinatsuppe mit Mascarpone und Champignons
- Gierschsuppe mit Chiliravioli
- Fenchel-Galia-Melonensuppe, dazu Crostini mit

- Chiligelee und Fenchelkraut
- Honigmelonen-Zucchini-Suppe mit Melonenspießchen umhüllt von Chilligelee

Warme Vorspeisen

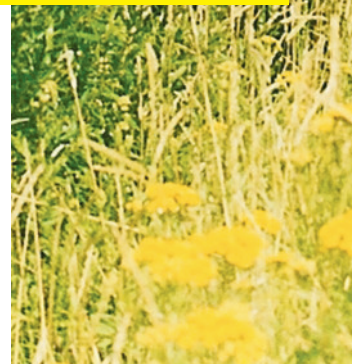
- Gegrillte Champignonköpfe mit Gremolata
- Asiatische Hühnerspieße auf Chicorée-Orangen-Salat im Ingwer-Honig-Dressing
- Rosmarin-Hühnerstreifen auf Romanosalat mit Wallnusskrokant
- Lauwarmer Pilzsalat mit Parmesanspänen auf Schinken-Carpaccio mit Honig-Senf, dazu Crostinies
- Lauwarmer Sprossensalat mit Anis, Koriander und Rinder-Teriyakistreifen
- Satéspeße mit Erdnussauce auf Romano-Ananassalat

Hauptgänge

- Schweinemedallions mit Thymian-Honig-Nektarinen-Ragout und Rosmarin-Kartoffeln
- Glasierte Gänsekeule mit süß-scharfer Lebkuchengewürzmischung, dazu Cointreausauce und Apfel-Chutney sowie Apfel-Rotkohl und Mini-Klößchen
- Rosa gebratene Entenbrust in Sesam-Honig-Kruste auf Orangen-Graupen und Rucola-Ananas-Salat mit Chili
- Saltimbocca vom Schwein mit Gorgonzola-Birne, Portweinsauce mit Pinienkernen und Limonengelee, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Rucola-Ananas-Salat
- Hühnerbrust im Schinkenmantel, gefüllt mit Minze, Pfirsich und Mascarpone-Curry-Creme, dazu Mango-Ananas-Nektarinen-Chutney, Ingwer-Honig-Möhren, Curry-Lauch-Reis und Chicorée-Nektarinen-Salat mit Ingwer-Dressing
- Schweinsnackensteak im Sanddorn-Quitten-Lack mit geschmorten Portwein-Pflaumen und gebratenen Mandel-Kloßtalern
- Hähnchen-Röllchen mit Lakritz-Elexier und Gemüse-Tagliatelle mit Parmesan
- Gebratener Wels mit Meerrettichschaum, Babyspinat und Rote Beete-Strudel
- Gefülltes Schweinssteak mit Salbei, Bauernschinken und Käse, dazu Blumenkohl mit Bacon und Käse überbacken und Rosmarin-Kartoffeln sowie Romano-Gurken-Paprika-Salat
- Rosmarin-Hühnerspieße in Aromaten gebraten mit Thymian-Nektarinen-Mango-Ragout und Salbei-Parmesan-Gnocchis mit gerösteten Pinienkernen
- Schweinsfiletstreifen mit Champignons und Pinienkernen in Gorgonzola-Portweinsauce an Zucchini-Fettuccine mit Walnüssen und Fenchel, dazu Gurken-Romanosalat mit Dill
- Mediterranes Rotes Zwiebelgemüse mit geschmolzenem Pecorino auf in Aromaten gebratenen Schweinsmedallions, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Romano-Gurkensalat

Desserts

- Kandierter Erdbeeren auf Rosmarin-Spieß
- Pernod-Feige und Trauben an Portwein-Holundersauce und -gelee mit Kardamom-Krokant, Vanille- und Stracciatellais sowie Zitronenmelisse
- Karamellisierte Obst mit weißer Schokoladen-Honig-Rosmarinsauce und Granatäpfelkernen
- Bestäubte Samos-Birne mit Pernodcreme an Weißer und Dunkler Schokoladensauce sowie Kardamon-Pistazien-Vanille-Krokant
- Traubensalat mit Quitten-Mandel-Aroma an Vanilleis und Kardamom-Krokant sowie Schokospittern
- Herbstfarben: Apfel- und Quittenspalten sowie bestäubte Holundersirup-Trauben an Sandorngelée und Schokoladenornamenten mit Wallnuss-Honig-Krokant und Schokoies
- Kaffeeparfait mit arabischem Kaffeegewürz an eingelegter Clementine mit Sternanis und Zimt, aromatisierter Schlagsahne, Zartbitterschokolade, Amarettinis und Krokantthaube
- Kiwi-Cocktail mit Eierlikör-Creme, Baiser und gehackten Pistazien



... Ihr freundliches Ferienziel im Elbsandsteingebirge

Inhaber: Claus Schirmer
Elbweg 7
01814 Bad Schandau
STT Krippen
Tel. (035028) 8849-0 · Fax 8849-22
eMail: elbaussicht-krippen@t-online.de
Web: www.elbaussicht-krippen.de

Gern beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl.

... seien Sie uns herzlich willkommen!

© Inhalt und Gestaltung Claus Schirmer