

★ Dragos festliche Menüvorschläge ★

Menü 1 18,50
 Brokkolicremesuppe mit Croûtons
 Duo von Hähnchen & Putenmedaillon
 auf Sauce hollandaise und Sauce choron,
 dazu Möhren, Speckböhnchenbündel und Langkorn & Wildreis
 Ein Palatschinken (dünner Pfannkuchen) mit Vanilleeis und warmen Himbeeren

Menü 2 18,20
 Klare Rindfleischsuppe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen und Gemüse
 Putenmedaillons "Bellevue"
 mit Champignonrahmsauce und Sauce béarnaise,
 Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Kartoffelkroketten
 Bourbon-Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne

Menü 3 21,40
 Feines Kartoffelsüppchen mit Pfifferlingen
 "Drago Geflügelteller"
 Medaillons von Straußenfilet, Hähnchen & Putenbrust
 mit Orangen-Karamelsauce, Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin
 Rote Grütze mit Vanillesauce²

Menü 4 18,90
 Dragosalat - bunte Blattsalate mit Gurken, Mais, Möhren und Tomaten
 Schweinelendchen mit Pilzlauchrahmsauce,
 dazu Butterbohnen, Blattspinat und Kartoffelkroketten
 "Schokotraum" Vanilleeis und Schokoladeneis
 auf Vanille² und Schokoladensauce, mit Sahnetupfer

Menü 5 18,80
 Zucchini cremesuppe mit Thymian-Croûtons
 "Helvetiateller"
 Schweinemedallions "Berner Art"
 mit Sauce béarnaise, Champignons, Brokkoli und Rösti
 Hausgemachtes Mandeleis mit Aprikosenkompott und Sahne

Menü 6 22,90
 Klare Geflügelkraftbrühe mit Hühnerfleisch, Gemüse und Nudeln
 "Festivalteller"
 Medaillons von Rind, Lamm, Pute und Schwein
 dazu Sauce hollandaise, Romaneskoröschen, Möhren und Kartoffelgratin
 Hausgemachtes Baileyseis mit warmen Zwetschgen und Sahne

Menü 7 29,80
 Geräucherter Lachs m. Meerrettich-Senf dip, Preiselbeer-Kokosdip u. Salatgarnitur
 "Drago Filetteller"
 Rinderfilet, Schweinefilet und Straußenfilet mit Sauce hollandaise,
 Zuckerschoten, Champignons, Mandel-Brokkoli und Kroketten
 Hausgemachte bayerische Creme mit frischen Früchten

Diese Menüs sollen Ihnen einen kleinen Einblick in unsere reichhaltige Angebotspalette geben.
 Lassen Sie sich beraten und gestalten Sie mit uns zusammen Ihr Festessen.
 Unsere Menüvorschläge sind für Gesellschaften **ab 8 Personen bis 150 Personen** gedacht.
 Innerhalb der Menüvorschläge können Vorspeisen, Beilagen, Desserts u.s.w. getauscht werden.
 Dadurch sind Preisänderungen möglich.
 Bitte wählen Sie nur **ein Menü** für sich und Ihre Gäste aus. Betrachten Sie diese Menüs als Vorschläge.
 Sie können selbstverständlich auch aus unserer Speisekarte Ihre individuelle Speisenfolge zusammenstellen.
 Sie können auch mit größeren Gesellschaften bei uns "à la carte" essen.
 Für Ihre Feier stellen wir Ihnen gerne auf Wunsch eine kleine Speisekarte mit 2 - 3 Vorspeisen,
 4 - 8 Hauptgerichten und 2 Desserts zusammen.



Menü 8 19,60
 Consommé mit Markklößchen und Gemüsestreifen
 "Gutshofeller"
 Medaillons vom Schweinefilet und Truthahnbrustfilet
 dazu Sauce béarnaise, Blumenkohl, Speckböhnchenbündel und Kartoffelgratin
 Zwetschgenknödel mit Zucker, Zimt und Zwetschgenkompott

Menü 9 24,90
 Serranoschinken mit Honigmelone
 Medaillons von Schweinefilet und Straußenfilet
 mit Estragon-Hollandaise und Orangen-Karamelsauce,
 dazu Mandelbrokkoli, Möhrchen und Kartoffelgratin
 Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne

Menü 10 22,90
 Tomatensuppe mit Sahnehäubchen
 Duo von Schweinefilet und Rinderfilet
 auf Basilikum-Hollandaise und Pfefferrahmsauce,
 dazu Kartoffelgratin und ein kleiner bunter Salat
 Hausgemachtes Espressois und dunkles Schokoladenmousse

Menü 11 29,90
 Krabbencocktail
 Kalbsbouillon mit frischen Champignons und Schnittlauch
 Filetsteak "Leicht & Fit" Filetsteak 150g & Gamba,
 dazu Lauchreis und ein kleiner Salat mit Wildpreiselbeerdressing
 Hausgemachtes Himbeermousse mit frischen Früchten

Menü 12 29,90
 Bunter Salat mit Mozzarella, Rucola und Hähnchenfleisch
 Berliner Kartoffelsüppchen mit Lachsstreifen
 Rinderfilet 150g mit Pfifferlingen in Kräuterrahm,
 dazu Preiselbeeren, Brokkoli und Kartoffelkroketten
 Mohnpalatschinken mit Bourbon-Vanilleeis und warmen Zwetschgen

Menü 13 24,50
 Champignoncremesüppchen mit Kräutern
 "Fischteller Provence"
 Lachsfilet, Zanderfilet und Scampi provençale
 dazu Langkorn & Wildreis, Blattspinat und gem. Blattsalate
 Hausgemachte Mousse au chocolat

**Gänseessen bei Drago im Oktober, November und Dezember
 (Bitte reservieren Sie mind. 2 Tage vorher)**

Gänsekeule	14,60	Ganze Gans	75,80
Gänsebrust	16,30	im Ofen geschmort,	
Gänsekeule & Gänsebrust	16,90	für 4 Personen	

Dazu reichen wir Gänserahmsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,
 Bratapfel mit Marzipan und Preiselbeeren.
 Als Dreigang-Menü empfehlen wir vorneweg ein Wirsingrahmsüppchen und als
 Dessert hausgem. Lebkucheneis mit warmen Zwetschgen und Sahne. Aufpreis pro Person **6,90**

Sektempfang und zur Begrüßung ein Gläschen Dragosekt, wahlweise mit Orangensaft?
 Für Gäste, die vegetarisch essen möchten, haben wir selbstverständlich passende Gerichte.
 Auch Ihre kleinen Gäste kommen bei uns nicht zu kurz. Wir bieten spezielle Kindermenüs an.
 Fragen Sie bitte nach unserer Kinderkarte.
 In unserem Restaurant an der Gruga befinden sich zwei separate Gesellschaftszimmer für max.
 60 Personen in einem gemütlichen, eleganten Ambiente.
 In unserem neuen Restaurant in Mülheim - Uhlenhorst befinden sich auch zwei separate
 Gesellschaftszimmer für max. 120 Personen sowie eine wunderschöne Sommerterrasse.