

Salate / Vorspeisen

Empanadillas

Spanische Blätterteigtäschchen gefüllt z.B. mit Manchego und Oliven, oder Chorizo

* * * * *

Hähnchenleberpastete mit Cumberlandsoße

Fruchtig-frisch kommt diese Spezialität daher, dank der Rotwein-Johannisbeer-Orangen-Soße

* * * * *

Gebeizter Lachs

Zitronengras in der Beize und eine süße Senfsoße verleihen dem Lachsfilet eine besondere Note

* * * * *

Insalata Caprese mit Büffelmozzarella

Urlaubsgrüße aus Italien: Reife Tomaten, schmackhafter Büffelmozzarella, frischer Basilikum und bestes Olivenöl

* * * * *

Hauptgerichte

Schmorbraten von der Rinderbrust

Was lange schmort... ... wird besonders zart

* * * * *

Schweinefilet in Blätterteig

Durch die Blätterteighülle bleibt das Fleisch zart und saftig, Spinat und Gorgonzola in der Füllung verleihen die nötige Würze

* * * * *

Beilagen

Ratatouille

Gemüse auf die französische Art mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate, roten Zwiebeln und natürlich vielen frischen Kräutern

* * * * *

Spätzle

Muss man niemandem erklären

* * * * *

Dessert:

Käseauswahl mit Weintrauben

* * * * *

Zitronen-Joghurt-Creme

Ein sommerlich-leichter Nachtisch, der dank der Zitrone frisch und nicht zu süß daherkommt

Preis pro Person (ohne Geschirr, sonstige Ausrüstung und Service): **32,00 EUR**

Preis ohne Dessert: 28,00 EUR pro Person

Qualität ist unser Erfolgsrezept!

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen, saisonalen Zutaten.

Unser Fleisch beziehen wir über hiesige Metzgereien aus regionalen Kleinbetrieben, in denen Wert auf eine artgerechte Haltung und Ernährung der Tiere gelegt wird.

Bei Hühnern garantieren wir beste Qualität durch die Verarbeitung von französischen Maishühnern in "label rouge" Qualität.

Alle Preise zzgl. Mehrwertsteuer. Diese beträgt i.d.R. 7%. Werden über das reine Büfett hinaus Serviceleistungen erbracht oder Ausrüstung (z.B. Geschirr oder Tische) vermietet, beträgt die Mehrwertsteuer 19%.

Stand der Preisinformation: 04.05.2018. Spätere Änderungen vorbehalten.