

Salate / Vorspeisen

Süßkartoffel-Chili-Suppe

Sahne, Madeira, Sherry und Chili verleihen der Suppe ein elegantes Spiel mit Säure und leichter Schärfe

* * * * *

Bulgursalat

Mit viel frischer Blatt Petersilie, Oliven, Gurke, Tomate und Paprika

* * * * *

Hauptgericht

Schmorbraten von der Rinderbrust

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

* * * * *

Beilagen

Rosmarinpolenta

Frischer Rosmarin und Parmesan verleihen diesem Gericht ein köstliches Aroma.

* * * * *

Buntes Ofengemüse

Frisches Gemüse wird mit feinen Kräutern und gutem Olivenöl im Ofen geschmort.

* * * * *

Dessert

Crème brûlée

Der spanische Klassiker: Leichte Eiercreme trifft auf knusprigen Karamell

Preis pro Person (ohne Geschirr, sonstige Ausrüstung und Service): **25,00 EUR**

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.