

Salate / Vorspeisen

Bulgursalat

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

* * * * *

Toskanischer Brotsalat

Mit Champignons, roten Zwiebeln, Tomaten und frischem Basilikum

* * * * *

Mediterraner Nudelsalat

Mit getrockneten Tomaten, Oliven und Büffelmozzarella

* * * * *

Carpaccio vom Parmaschinken mit marinierter Melone und Parmesan

Mariniert mit Honig, Zitronensaft und erstklassigem Olivenöl

* * * * *

Geflügellebermousse mit Apfel-Sherry-Gelee im Gläschen

Fruchtigkeit und Säure des Apfels harmonieren besonders gut mit der Mousse aus zarter Geflügelleber

* * * * *

Gebeizter Lachs

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

* * * * *

Mariniertes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Champignons)

Auberginen und Zucchini werden gegrillt und mit frischen Kräutern und bestem Olivenöl mariniert

Champignons ziehen in einem Sud mit frischen Kräutern und feinem Balsamico

* * * * *

Hauptgerichte

Schmorbraten von der Rinderbrust

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

* * * * *

Lammrücken mit grüner Olivenpaste

Durch das schonende Garen bei Niedertemperatur wird das Lamm besonders zart und saftig

* * * * *

Gefüllte Zucchini

Zur Abwechslung mal ein vegetarischer Hauptgang mit Wildreis, Champignons und würzigem Gorgonzola

* * * * *

Beilagen

Aprikosencouscous fruchtig-scharf

mit getrockneten Aprikosen und sweet chilisaucen

* * * * *

Buntes Ofengemüse

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

* * * * *

Rosmarinkartoffeln

mit Olivenöl, grobem Meersalz und frischem Rosmarin

* * * * *

Dessert

Biskuit mit Vanillecreme und Maracujasirup in Gläschen

* * * * *

Mousse au chocolat im Gläschen

* * * * *

Erdbeer-Panna cotta mit Balsamicosirup im Gläschen

* * * * *

Preis pro Person (ohne Geschirr, sonstige Ausrüstung und Service): **45,00 EUR**

Preis ohne Dessert: 39,00 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: 01.01.2019. Spätere Änderungen vorbehalten.