

## Salate / Vorspeisen

### **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

\* \* \* \* \*

### **Crostini mit z.B. schwarzer Olivenpaste oder Geflügellebercreme oder Avocadocreme oder Ziegenkäsecreme**

Knusprig geröstete Weißbrotscheibchen mit köstlichen, selbst gemachten Aufstrichen

\* \* \* \* \*

### **Salamimuffins**

kleine, würzige Muffins mit Salami und Paprika

\* \* \* \* \*

### **Entenbrust mit Balsamico-Jus**

Zartrosa gebratene Entenbrustscheibchen mit einer köstlichen Kalbsjus, verfeinert mit Balsamico, Portwein und Johannisbeernektar

\* \* \* \* \*

### **Lachs mit Senfmousse in Dillgelee**

Saftig pochiertes Lachsfilet in Dill-Weißwein-Gelee an einer luftigen Senfmousse

\* \* \* \* \*

### **Vitello Tonnato**

Der italienische Klassiker: In Weißwein pochierte Kalbsnuss mit Thunfischsoße

\* \* \* \* \*

## Hauptgerichte

### **Toskanischer Kräuterbraten vom Schweinehals**

Herrlich aromatisch mit Rosmarin und Fenchelsamen

\* \* \* \* \*

### **Gefüllte Hähnchenbrust**

Die Füllung mit Trockenfrüchten macht dieses Gericht besonders saftig und verleiht ihm eine leicht exotische Note.

\* \* \* \* \*

### **Lachs in Blätterteig**

Durch die köstliche Farce mit Spinat und Frischkäse und die schützende Teighülle ist das Lachsfilet besonders saftig und schmackhaft.

\* \* \* \* \*

## Beilagen

### **Rosmarinpolenta**

Frischer Rosmarin und Parmesan verleihen diesem Gericht ein köstliches Aroma.

### **Ofengemüse**

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

\* \* \* \* \*

### **Möhren-Mandel-Reis**

Das Aroma von Möhren und Mandeln erhebt diese einfache Sättigungsbeilage zu einem besonderen Genuss.

\* \* \* \* \*

### **Dessert:**

#### **Mousse au chocolat mit Maracujasoße**

Die Fruchtigkeit und Säure der Maracuja verleiht diesem Klassiker aus dunkler Schokolade eine wohltuende Frische und Leichtigkeit.

\* \* \* \* \*

#### **Crème Caramel á l'orange**

Die mit Orangensaft gekochte Karamellsoße verleiht diesem französischen Klassiker eine besondere Note.

\* \* \* \* \*

#### **Panna cotta mit roter Grütze**

Schön in Gläschen geschichtet ist dieses Dessert auch optisch ein Leckerbissen.

**Preis pro Person** (ohne Geschirr, sonstige Ausrüstung und Service): **44,00 EUR**

**Preis ohne Dessert: 38,00 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.