



CATERING

Menübeispiele gesetzte Menüs

Menü I

Amuse Geule
Foie Gras auf Mango

Seeteufeltatar mit Sauerrahmtörtchen und Tomatengelee

Blaubeerrisotto mit Pfifferlingen

Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit Honig-Ingwer-Karotten
und Kartoffelkräpfen

Weißes Schokoladen-Törtchen mit Mango-Chilikompott und Kokoseis

4 Gänge und Amuse Geule € 43,50

Menü II

Gemischte Vorspeisenvariation mit:

Asiatischem Glasnudelsalat und Shrimps

Fenchel-Orangensalat mit Ziegenfrischkäse und rosa Beeren

Creperöllchen mit Graved Lachs und pochierter Birne

Karotten mit Honig und Ingwer

Rucola-Cous Cous mit Tandoori-Joghurtsauce und Pulposalat

Getrüffelte Lauchsuppe mit Wachtelei

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit bunten Gemüsen, Sherryjus
und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Red Snapperfilet mit Wokgemüsen, Mango-Papaya-Chutney
Zitronengrassauce und Jasminreis

Orangen-Crème Brûlée mit Orangen-Minzsalat und Schokoladensauce

4 Gänge Menu € 36,00



CATERING

Menü III

Sashimi von Thunfisch mit Wasabi- Crème Fraîche, rosa Rettich
eingelegtem Ingwer und Glasnudelsalat

Orangen- Fenchelsuppe mit Pistaziennocken

Ziegenkäseravioli mit Trüffel

Tranchen vom Kalbsfilet mit Pied de Mouton in Kräuterrahm
mit Teltower Rübchen und Kartoffelkrapfen

Chai-Pannacotta mit Schokoladensorbet und Aprikosenkompott

4 Gang Menü mit Suppe € 35,00

4 Gang Menü mit Zwischengericht € 41,00

5 Gang Menü € 46,50

Menü IV

Rucolasalat mit gehobeltem Tête de Moine, Kirschtomaten
gerösteten Pinienkernen und Tomaten-Balsamicovinaigrette

Gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Spitzkohl mit Kümmelbutter
und jungen Kartoffeln

oder

Mit Rosmarin und Zitrone geschmorte Kalbshaxe
mit dreierlei Wurzelgemüse und Schupfnudeln

Crème Caramel mit Früchten garniert

3 Gänge Menu € 24,80



CATERING

Menu V

Kalbstatar mit leicht warmem Kartoffel- Gewürzgurken- Salat
Rosa-Beerenvinaigrette und Gin-Crème Fraîche

Edelfischessenz mit Safran und Jacobsmuschel- Wan Tan

Ricotta-Tortellini mit Pfifferlingen

Perlhuhnbrust mit Steinpilzen gefüllt
mit Sherryjus, Zuckerschoten und Topinambur-Chips

Variation von Ariba und Sao Thomé Schokolade mit Mousse, Parfait
und Törtchen, mit frischen Beeren garniert

4 Gang Menü mit Suppe € 35,00

4 Gang Menü mit Zwischengericht € 39,00

5 Gang Menü € 45,00