

Live Cooking „Exklusiv“

Flying Fingerfood als Vorspeise
Serviert in kleinen Schälchen / Tellerchen

Frisch zubereitetes Lachstartar und feine Fischterrinen mit Minz-Joghurt
Medaillons von der Maispoularde im Nussmantel auf frischen Waldfrüchten

Gemüsespießchen mit Mozzarella

Kleine Lammspieße auf Cous - Cous

Kleine Filoteigtörtchen mit Kräutern und Gemüse auf Friséesalat

Bauernbrot mit Bruschetta

Baguette- und Ciabattabrot mit Schnittlauchrahm

Warme Speisen

Vom Koch frisch zubereitet

Feine Bandnüdchen im Parmesanleib mit Garnelen in Champagnerrahm und
Würfelgemüse und Kirschtomaten mit frischen Kräutern in Tomatensugo

Vom Küchenchef tranchiert

Rosa gebratenes Roastbeef mit Steinpilzschaum / Feigen-Senfauce
dazu frische Prinzessböhnchen
und Kürbis - Kartoffelplätzchen*

Dessert

Geeiste Brûlée von bitterer Schokolade mit Zwergorangen in Holunderblütensirup

Frische Crêpes vor Ort gebacken:
Mit Beerenfrüchten / mit Erdbeeren / Schokoladencreme / Puderzucker
Crêpes Sûzette

Preis pro Person 45,50 €
Ohne Equipment / Ohne Personal

***Saisonbedingt**