

Mai & Juni

Fingerfood

Kalbstatar mit Kirschtomate, Ingwer und Brunnenkresse

Foie Gras Praline im Himbeermantel

Grüner Spargel mit Lardo auf Rhabarber

Lachs Sashimi mit Melone, Wasabi und Shisokresse

US Beef Pastrami in der Summerroll mit Hoisin

Rosmarin Gamba mit Sellerie-Parmesan-Mousse

Flusskrebs Wan Tan mit Frühlauch und Soja-Mayonnaise

„Gougères“ - Französische Käsewindbeutel mit Zwiebelconfit

schwarze Falafel mit Tonkabohne auf rote Bete Hummus

Büffelmozzarella mit Olivenöl auf Erdbeer-Spinat-Salat

Spargelspitzen im Piccata-Mantel mit Himbeermayo

Miso Mairübchen Salat mit kandierten Oliven

Lamm-Kebab-Spieß mit Erbsen-Minz-Joghurt

Jakobsmuschel mit Sherry und Radicchio

Crostini mit gegrilltem Tunfisch und Tomatenmarmelade

Tartelett au Citron

Mousse au Chocolat Praline auf Zitrusfruchtgelee

3,50 € Netto . 3,75 € (7% MwSt.) . 4,17 (19% MwSt.) je Stück

8-10 Teile plus Dessert je Person sind sättigend.

unsere Preise sind gültig ab 20 Stück je Sorte

Sprechen Sie uns an!

Mai & Juni

Buffet I

*

Hausgebeizter Lachs mit Rhabarber,
Couscous, Minze und Gurke
Rosa gegartes Roastbeef mit grünem Spargel,
Petersilie und Grana Padano
Frische Melone mit Thymian,
Schafskäse und Honig
Ardenner Baguette mit Meersalzbutter

Braten vom US Beef mit Schmorrrübchen,
Kartoffelpüree
und buntem Marktgemüse

*

frische Pasta in Spargelsauce, gebratenem Spargel,
mit Portobello-Pilzen, Tomaten und Grana Padano

Erdbeersalat auf weißer Schoko-Panna Cotta
Rhabarberkompott mit Schokoladenganache und Sahne

*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
25,00 € Netto / 26,75 € (7% MwSt.) / 29,75 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*

Sprechen Sie uns an!

Mai & Juni

Buffet II

*

gebratene Jakobsmuscheln und Pulpo
mit eingelegtem Asia-Rettich „Daikon“ und Chili-Konfitüre
Wildkräutersalat mit gebratenem Spargel,
Mispeln und Büffelmozzarella
Sous Vide gegarter Tafelspitz vom Kalb mit grüner Sauce,
Senfrüchten und Spitzkraut
bunter Brotkorb und Buttersorten

Maispoularde „Label Rouge“ aus Freilandhaltung mit Marsalasauce
Kartoffelgratin mit Liebstöckel
dazu gebratener Spargel mit Kirschtomaten

*

Orientalisch geschmortes Lamm mit Raz el Hanout,
dazu Kartoffel-Erbesen-Stampf
und Bundmöhren mit Nussbutter

*

Frische Gnocchi mit Kaffeebutter,
offen geschmorter roter Bete mit Salbei und Pecorino

Zartbittermousse auf Lavendelbiskuit mit Creme de Cassis
weiße Nougatmousse mit Lambada Erdbeeren
und Haselnusskrokant

*

*Preise gelten ab 20 Personen, Änderungen möglich
33,55 (Netto) / 35,90 € (7% MwSt.) / 39,90 (19% MwSt.) zzgl. Lieferung*