



Kalte Vorspeisen

Käsevariation mit Trauben und Nüssen

Tomate-Mozzarella mit Rucola Pesto

Schinken-Salami Platte mit Feigensenf

Brot Variation und Butter

Süppchen

Karotten-Mandarinen-Süppchen mit Zitronengras Myrte

Hauptspeisen

Hausgemachter Sauerbraten mit Thüringer Klößen und selbstgemachten
Burgunderkraut

Goldbarschfilet und Pangasiusschleifen in einer Orangen-Kokos-Sauce dazu
Blumenkohl in Polnischer Butter und Drillingskartoffeln

Hähnchenbrustfiletragout mit grünem Spargel, buntem Wurzelgemüse
in Sauce Choron anbei Kräuternudeln

Dessert

Leipziger Rübchen mit Vanille-Soße

Mousse Variation von der Valrhona Schokolade

ab 20 Personen 30,90 € pro Person