



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

Schweinebraten 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

Crème Brûlée

Mousse Variation von der Valrhona Schokolade

ab 20 Personen 30,90 € pro Person