

Gourmet

Kalte Vorspeisen:

Serrano Schinken an Galiamelone

Tranchen vom Rosa Roastbeef mit Kräuterremoulade

Internationale Käsevariation mit Weintrauben

Riesengarnelen in Knoblauch-Chili Marinade

Süppchen:

Kokos-Garnelensuppe

Hauptspeisen:

Filetvariation von Rind, Schwein und Hähnchen auf Ratatouille Gemüse und
Kartoffel-Steinpilzgratin

Putenroulade gefüllt mit Spinatcreme auf Tomaten-Zwiebelgemüse dazu Katalanische
Kartoffeln

Rosa gebratene Entenbrust auf Wokgemüse anbei in Sesamöl
gebratene Meenudeln

Gebratener Wolfbarsch auf Spargel-Mango-Romanesco-Gemüse mit
Zitronen-Hummersoße und Kokos Risotto

Dessert:

Bayrisch Creme mit karamellisierten Walnüssen

Duett von braunem und weißem Schokoladen Soufflé

Ab 20 Personen je 29,90 € pro Person