

GOURMET MENÜ

Vorspeisen

Geräucherter Thunfisch
mit Karotten-Ingwerschaum
an Landkresse- und Mangoldsalat

Variation von Antipasti:
Tomaten-Mozzarella-Spieße, Zucchini-Frischkäse-Röllchen,
Auberginen mit Tomatenpesto, marinierte Austernpilze, gekräuterte Paprika

Geräucherte Flugentenbrust
auf einem Salat von gelben Linsen
und marinierten Pflaumen

Ciabatta & Steinofenbaguette

Hauptspeisen

Gebratener Kalbsrücken mit Waldhonig und Ingwer
-am Büfett tranchiert-
dazu eine Kräuter-Jus

Zanderfilet
mit einer Pumpernickel-Senfkruste

Lammfilet
mit Koriander

Paprika-Fenchel-Gemüse
mit Honig und einem Hauch Anis

Grüne Bohnen
mit Cherrytomaten

Blattspinat
mit Pinienkernen
aus dem Wok

Gefüllte Pasta
mit Gorgonzola und Pflaumenkonfit

Gebackene Sesamkartoffeln

Dessert

Limetten-Joghurt-Mousse

Minzparfait
mit Sommerbeeren
und Mangopüree

Käseauswahl
mit Früchten arrangiert,
dazu Baguette und Tomatenbutter

