



„Kulinarische Vielfalt“

Mediterranes Flair trifft klassische Eleganz

beim Eintreffen Ihrer Gäste bereits auf den Tischen eingedeckt.
frisch aufgebackene Brotauswahl | Filterhaus Aufstrich

Entree

auf eine Schieferplatte angerichtet und zum Teilen am Tisch serviert mit

Ziegenkäse-Tomaten-Terrine

Fein geschichtet mit mediterranen Kräutern.

Rolle vom Räucherlachs

Zart geräuchert, gefüllt mit Dill-Senf-Creme und veredelt mit Sesam.

Kokos-Couscous-Würfel

Harmonisch kombiniert mit saftigem Hähnchen

HAUPTSPEISEN

Frisch zubereitet und als Buffet in der Küche angerichtet

Kalbsrahmgeschnetzeltes

Zartes Kalbfleisch | Pilzrahmsauce

Rinderbraten – Sous vide gegart

Aromatisch und zart

Coq au Vin Rouge

Hähnchen, geschmort mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Pilzen in einer Rotweinsauce

vegetarische Alternative

Kartoffelstrudel

Knuspriger Blätterteig, zarte Kartoffelstücke, Püree und Schmand

Ihre Beilagen

Prinzessbohnen | Vichy-Karotten | Ratatouille-Gemüse | Gemüsereis | Kartoffeln

Der süße Abschluss

vor dem Küchenfenster in kleinen Gefäßen angerichtet

Toblerone Mousse | Erdbeer-Tiramisu
Brownies | Waldbeeren mit Joghurtmousse