

# Live Cooking

## *Amuse Geule*

Bärlauchbutter, Tomatenbutter und Kräuterfrischkäse  
ofenfrische Dip Sticks (Mini-Ciabatta)

## *kalte Vorspeisen auf der Etagere*

verschiedene, frisch gebratene Antipasti  
bestehend aus:  
Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Paprika, Oliven,  
Peperoni, Fingermöhrchen  
Fingerfood Tomaten-Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum  
Fingerfood Lachsrollchen im Crêpe-Mantel  
Melonenplatte mit naturgereiftem Landrauchschinken  
aus eigener Produktion

---

## *Hauptgerichte*

rosa gebratenes Roastbeef an Kräuter-Senfkruste  
vor Ihren Gästen tranchiert und flambiert  
Cognac-Pfefferrahm  
Lachsfilet an Lemongras-Soße

---

## *Pasta aus dem Parmesanlaib*

dazu können sich die Gäste an 30 verschiedenen Toppings bedienen

Thymian-Rosmarin-Kartoffeln, Kräuterquark  
Ratatouille  
gemischte Blattsalate mit zwei Dressings und Kirschtomaten

---

## *Dessert im Gläschen*

Mousse au Chocolat an Bourbon-Vanille-Sauce, Panna Cotta an Himbeerspiegel

Preis pro Gast: 54,90 € inkl. MwSt. (zzgl. Personal)

