

Live Cooking



Amuse Gueule

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, Fingermöhrrchen
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 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

ab 30 Personen | Preis pro Gast: 64,49 € netto (zzgl. Personal)

gültig ab Juli 2025

