

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, Fingermöhrchen

Fingerfood Tomaten-Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum

Fingerfood Lachsrollchen im Crêpe-Mantel

Melonenplatte mit naturgereiftem Landrauchschinken aus eigener Produktion
ofenfrischer Brotkorb, hausgebacken

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: 67,29 € netto (zzgl. Personal)

gültig ab Januar 2026

