

# 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, Fingermöhrenchen

Fingerfood Tomaten-Mozzarellaspieß mit frischem Basilikum

Fingerfood Lachsröllchen im Crêpe-Mantel

Melonenplatte mit naturgereiftem Landrauchschorizo 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 Guest: 72,00 € inkl. MwSt. (zzgl. Personal)

gültig ab Januar 2026

