

# 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 Landrauchschorlen 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: 72,00 € inkl. MwSt. (zzgl. Personal)

gültig ab Januar 2026

