



Veranstaltungsmappe

Version 2, gültig ab 01.01.2022

FINGERFOOD

Kalt

Gekochtes Ei | Frankfurter Grüne Soße | Crème Fraîche

Schinken Frischkäse Röllchen | Tomaten Petersilien Dressing

Bunter Spargelsalat | Erdbeere | Vanille

Parmesancreme | Kirschtomaten Sugo | Pesto

Warm

Gegrillte Lamm Köfte | Koriander | Tabouleh | Joghurt

Confiertter Truthahn | Zuckerschote | Cointreau Glace

Gebratener Bachsaibling | Beluga Linsen | Rote Beete Chip

Kalbsfrikadelle | Erbsenpüree | Thymian Jus

Naschen

Macarons & Petit Fours

Erdbeer Mousse | Crumble | Minze



LUNCH BUFFET

Vorspeisen

Shashuka Salat | gekochtes Ei | Paprika

Ricotta Cole Slaw | Kresse | Chili | Sonnenblumenkerne

Frühlingsalate | Condiments | zweierlei Dressing

Hauptspeisen

Hähnchenbrust | Sauce Vierge | Gemüse | Kartoffeln | Rosmarin

Gebratener Rotbarsch | Beurre Blanc | Karotten | Honig Kräuterreis

Pasta | Paprikarahm | Provencalisches Gemüse | Mozzarella

Desserts

Schokoladen Trifle | Rhabarber | Kekse

Buttermilch Creme | Citrus Ragout

Hipster Drinks

Virgin Mochiotto Limo

Erdbeer Kokos Smoothie

Geeiste Waldmeister Bowle



MENÜ

Kalbsbrust rosa gebraten | Grüner Spargel gegrillt | Kirschtomate |
Thunfisch Aioli | Grissini

Karotten Ingwersuppe | Gebratene Garnele | Zuckerschote | Chili Flakes

Maispoullarde | Zitronen Thymian Gremolata | Waldpilze |
Kartoffel Mascarpone Törtchen

Opera von Erdbeere & Vanille



DINNER BUFFET

Vorspeisen

Käsepraline | Gurke | Essig | Schnittlauch

Hähnchenfilet | Drillingsalat | Salbeidressing

Tandoori Gemüsestrudel | Joghurt | Minze

Garnele & Pfirsich | Paprika Salat | Koriander

Hauptspeisen

Maispoularde | Zwiebel Confit | Tagliatelle | Brokkoli

Loup de Mer | Gemüse Cous Cous | Limonen Joghurt

Papa Montana Kartoffel | Kräuterquark

„Add On“ Schneidestation | Kalbsrücken | Roastbeef
| Lammkeule (zusätzliche Berechnung)

Desserts

Schokoladenkuchen im Glas | Erdnussbuttercreme

Ananas | Griechische Joghurtcreme | Granola