

Ab 100 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)



Vorspeisen

Quiche Lorraine

~

Crêpes-Röllchen verschieden gefüllt

z. B. mit Lachs, Kräuterfrischkäse, marinierte Hähnchenbrust

~

Saisonal: Feldsalat mit geräucherter Entenbrust

oder gebratener Spargel mit Cocktailäpfeln

~

Artischockensalat mit Garnelen und Koriander

~

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen

Gemischtes Baguette

Suppe

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsetoast

Hauptgerichte

„Coq au vin“ Feine Poularde in deftiger Rotweinjus mit Vichy-Karotten und Couscoustälern

~

„Tournedos de boeuf“

in grüner Pfeffersauce mit Ratatouille und Kartoffelgratin

~

Côtes d'Agneau à la Provencale (Lammchops)

mit Bohnenbündchen und pommes macaires (Kartoffelplätzchen)

~

Jakobsmuscheln auf Gemüsestreifen in Chardonnay-Rahm mit rosa Pfefferbeeren und Kräuterreis

Fromage

Gemischte französische Käseplatte

Baguette

Desserts

Crème brûlée

~

Gâteau au chocolat

Französischer Schokoladenkuchen mit Orangen-Chili-Ragout

~

Saisonal:

Mousse à la fraise (Erdbeermousse) oder Apfeltarte