



Frühling / Sommer

Variante I - kalt/warm

ab 50 Personen

Vorspeisen

Streifen von der Rinderhüfte mit Zwiebel, Paprika, Tomaten und Lauch mariniert

~

Geräucherte Forelle mit rotem Pfeffer auf marinierten Sommersalaten

~

Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und rosa Pfeffer

~

Roter Linsensalat mit Gemüse und frischen Kräutern

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Marokkanisches Limettenhuhn auf Rosinen-Paprika-Tomaten-Ragout mit Harissa-Reis-Bällchen

~

Involtini vom Kalb, gefüllt mit mediterranem Gemüse in Salbei-Tomatensauce mit Kartoffelplätzchen

Desserts

Zitronengrascrème mit Minze und Pistazien

~

Leichte Pfefferminz-Schokocrème mit saisonalem Fruchtgelée



Frühling / Sommer

Variante II – kalt/warm

ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Wildkräutersalate im Beet mit marinierten Kalbsfiletstreifen
mit mariniertem Spargel

~

Fruchtiger Korsischer Geflügelsalat

~

Mango-Mozzarella mit rotem Pfeffer, Basilikum und Olivenöl

~

Quinoa-Salat mit Thai-Bällchen und Zitronen-Koriander-Sauce

~

Marinierte Artischockenböden mit Tartar vom Limettenlachs
auf bunten Blattsalaten

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Gebratene Angushütte mit Schokoladen-Chili-Fond
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

~

Gefüllte Kalbstäschchen im eigenen Saft
mit Brokkoliröschen und Kräuterschupfnudeln

~

Strudel mit Mangold-Schafskäse-Füllung auf Safran-Gemüseris
mit tomatisierter Lauchzwiebelsauce

Desserts

Fruchtspieß mit zweierlei Schokostreifen

~

Erdbeertiramisù mit Cantuccini



Frühling / Sommer

Variante III – kalt

ab 50 Personen

Kaltes Buffet

Carpaccio vom rosa gebratenen Angus Rind mit Tête de Moine und Avocado-Zitrus-Remoulade

~

Karibischer Hähnchensalat
in Erdnuss-Limetten-Koriander-Sauce

~

Gemischte Fischplatte
mit gegrillten Garnelen, Buntbarsch, Saibling und Steinbutt

~

„Salade niçoise“ - Kartoffeln mit grünen Bohnen, Paprika, Thunfisch und Sardellen in Kapernsauce

~

Antipasti-Platte mit gegrillten Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Balsamico-Zwiebeln, Oliven und gebratenen Champignons

~

Burrata auf mediterranem Gemüse mit frischem Pfeffer und feinem Olivenöl

~

Avocadosalat mit Paprika, Bohnen und Kirschtomaten

~

Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Zwiebelringen, Oliven und Feta

~

Internationale Käseauswahl

Verschiedene Sorten Baguette

Desserts

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit frischen Früchten

~

Caipirinha-Creme mit Rohrzucker und Limettenzesten



Herbst / Winter

Variante I - kalt/warm

ab 50 Personen

Vorspeisen

Roastbeef mit Johannisbeersauce, (Rauke) und Manchego

~

Süß-Sauer marinierte Rotbarbe auf Linsensalat mit Frisée

~

Brezknödelcarpaccio mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

~

Mediterraner Risoni (Pasta)-Salat

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

Truthahnrolle mit Walnuss-Karotten-Füllung
in Vanille-Orangen-Sauce mit Rote Beete Ragout
und Kräuterspätzle

~

Kalbstafelspitz im Sud mit Meerrettichsauce mit Steckrüben-
Kürbisgemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Mousse au chocolat mit kandierten Orangenzesten und Chili-Fäden

~

Mohn-Marzipan-Creme mit Apfelconfit



Herbst / Winter

Variante II – kalt/warm

ab 60 Personen (bei weniger Personen reduzierte Auswahl)

Vorspeisen

Tranchen vom Truthahn an süß-saurem Kürbisgemüse

~

Marinierte Kalbshälfte in Koriander-Zitronengras-Dressing

~

Winterliche Blattsalate mit Croutons und Walnüssen, Quitten-Joghurt-Dressing

~

Ziegenkäse auf mariniertem Blattspinat mit Feigen

~

Zweierlei vom Lachs:

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Geräucherter Lachs mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip

Verschiedene Sorten Baguette

Hauptgerichte

„Coq au vin“ - Feine Poularde in deftiger Rotwein-Gemüse-Jus mit Romanesco-Röschen und Kartoffelgratin

~

Rosa gebratene Rinderhüfte in Preiselbeer-Sauce mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel

~

Getrüffelte Pilzmaultaschen in Bärlauchöl gebraten, Rucola-Weissweinsrahm und geröstete Pinienkerne

Desserts

Waldbeeren-Joghurt-Creme mit Mandelkrokant

~

Walnussmousse auf Ahornsirup mit Quittengelée