

3 oder 4 Gänge, das Dessert kann auch gegen Gläschen am Buffet ausgetauscht werden.
Die Hauptspeisen werden bis 14 Tage im Voraus bei den Gästen abgefragt, die Mindestanzahl pro Komponente beträgt 20 Portionen.

Eingedeckt auf Tischen

Brotkorb mit gemischtem Baguette
mit Butter und verschiedenen Dips in Töpfchen

Frühling

Marinierter Grüner Spargel auf Wiesenkräutersalat
mit gebratenem Ziegenkäse

~

Basilikumschaumsüppchen

~

Tournedo vom Kalbsfilet mit marinierter Gamba,
Ratatouille-Turm und Kartoffelgratin

oder

Duett von Lachs und Zander mit Kräuterricotta im Blätterteigstrudel auf
Pinot-Grigio, Risolee-Kartoffeln und tournierten Karotten

oder

Strudel-Bonbon mit Mangold und Schafskäse
auf Safran-Gemüsereis, Lauchzwiebelsauce

~

Holunderblüten-Joghurtmousse mit Aperol Sprizz-Gelée
und Essblüten auf Fruchtspiegel

Sommer

Gemüsequiche-Raute und geräuchertes Forellenfilet
mit Kräutermeerrettich auf marinierten Sommersalaten

~

Kaltes Tomaten-Nektarinen-Süppchen mit Joghurt-Espuma

~

Glasiertes Hühnerbrüstchen auf Thymiangelace
mit Zucchini-Auberginenfächer und Spargelrisotto

oder

Saiblingsfilet in der Kartoffelkruste mit Zucchini-Auberginenfächer

oder

Gefüllte Zucchini mit Spargelrisotto

~

Vanillecreme in der Strudelteigblüte auf Erdbeercarpaccio





Herbst

Geräucherte Entenbrust auf Pfifferlingsalat mit Kürbiskernöl,
Garnelen-Avocado-Salat mit Babytomaten und Frisee

~

Kürbiscremesuppe
mit Crème fraîche und Kräutercroutons

~

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Schalotten-Barolo-Sauce
mit Kürbis-Steckrübengemüse und Rote Bete-Risotto
oder

Seezungenfilet im Liebstöckel-Mandelkruste,
Kürbis-Steckrübengemüse und Rote Bete-Risotto
oder

Hausgemachte Steinpilzravioli auf Petersilienschaum
mit feinem Trüffelöl

~

Nougat-Strudelsäckchen auf lauwarmem
Birnen-Mandarinen-Ragout mit Himbeeren

Winter

Knackige Blattsalate mit knusprigen Kräutercroutons,
Kirschtomaten, Walnüssen und gehobeltem Parmesan,
dazu Tomatendressing

~

Pastinakencremesuppe

~

Truthahnrolle mit Radicchio-Füllung,
Dörripflaumen und Kohlsprossen
in Rosa Pfeffer-Sauce mit Serviettenknödel
oder

Saltimbocca vom Steinbutt auf Tomaten-Fenchel-Gemüse,
Vanillegnocchi

oder

Sautierte Kartoffel-Gnocchi
in Salbei-Butter mit gebratenen Artischocken-Herzen

~

Karamell-Crème brûlée auf Himbeerspiegel