

EVENT MENÜ.



MENÜ FRÜHLING. 4-Gang

Thunfischtatar | Erbse | Apfel | Kresse
Spargelschaumsuppe | Spargelragout | Croûtons
Kalbsrücken | Wilder Brokkoli | Selleriecreme | Jus
Brownie | Himbeere²

58,00 € pro Person

MENÜ SOMMER. 4-Gang

Pulpo & Gamba | Passionsfrucht | Tomate | Brioche
Weiße Tomatenschaumsuppe
Schwarzfederhuhn | Glasierter Karotten | Risotto
Orange² [Törtchen & Eis]

57,00 € pro Person

MENÜ HERBST. 4-Gang

Wachtelbrust | Kürbis² | Linse
Topinambur Suppe | Jakobsmuschel
Hirschrücken | Spitzkohl | Macaire Kartoffel | Preiselbeerjus
Cheesecake | Quittenragout | Schokoladeneis

67,00 € pro Person

MENÜ WINTER. 5-Gang

Feldsalat | Geschmorte Beete | Speck | Kartoffeldressing
Hokkaido Suppe | Kürbisragout | Sonnenblumenkerne
Wolfsbarsch | Zuckerschoten | Risotto | Safran
Entenbrust | Rotkohl | Kartoffelpüree | Jus
Birnentarte „Cantina Style“

74,00 € pro Person

EVENT FOODSTATIONEN.



FOODSTATIONEN FRÜHLING.

Kalbsrücken | Blumenkohl² [Püree & Wilder Blumenkohl] | Jus
Doradenfilet | Petersilienrisotto | Glasierte Karotte | Schaum
Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib | Pesto [Getrocknete Tomate & Oliven]

Rhabarber-Apfel-Küchlein
Schokoladenmousse

65,00 € pro Person

FOODSTATIONEN SOMMER.

Rinderrücken | Kartoffelgratin | Gemüse geschmort | Jus
Wolfsbarsch | Selleriecreme | Wilder Brokkoli | Schaum
Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib | Pesto [Basilikum & getrocknete Tomate]

Zitronentarte
Schokoladenmousse

65,00 € pro Person

FOODSTATIONEN HERBST & WINTER.

Kalbsbacke | Kürbispüree | Ratatouille | Jus
Kabeljau | Kartoffelstampf | Pastinake geschmort | Schaum
Hausgemachte Pasta aus dem Parmesanlaib | Pesto [Walnuss-Tomate & Kürbis-Chutney]

Yuzu Cheesecake
Schokoladenmousse

65,00 € pro Person

Das Speisenkonzept „Foodstationen“ bieten wir nur bei einer Exklusivität der gesamten Location an.

Die genannten Preise sind Euro-Preise, inkl. MwSt.

Eine Preisänderung aufgrund einer Mehrwertsteuererhöhung oder saisonaler Schwankungen der Produkte bleibt vorbehalten.

EVENT GRILLBUFFET.



SALATBAR.

Bunte Blattsalate | Croûtons | Geröstete Kerne | Himbeer- & Balsamicotopping
Bauernsalat
Kartoffelsalat mediterran
Tomate | Mozzarella | Basilikum
Couscous-Salat | Humus | Gremolata
Anti Pasti [Aubergine | Austernpilze | Zucchini | Peperoni | Paprika | Oliven | Zwiebeln]

GRILLBAR.

Rinderrücken
Lachs | BBQ-Lack
Tandoori-Hühnchen
Merguez

DAZU.

Kräuterkartoffeln
Zucchini-Paprikagemüse
Kartoffelgratin
Schafskäse
Brotauswahl

TUNKE.

Gremolata
Ketchup | BBQ-Ketchup
Aioli
Sour Cream
Harissa-Mayonnaise scharf

DESSERTBAR.

Zitronentarte
Obstsalat
Schokoladenmousse

75,00 € pro Person

Das Speisenkonzept „Grillbuffet“ bieten wir nur bei einer Exklusivität der gesamten Location an.

Die genannten Preise sind Euro-Preise, inkl. MwSt.

Eine Preisänderung aufgrund einer Mehrwertsteuererhöhung oder saisonaler Schwankungen der Produkte bleibt vorbehalten.