

Catering



Vorspeisen

Crespelle , gefüllte Pfanneküchlein ital. Art mit pikanter Dillcreme und
Räucherlachs

Vitello Tonnato, hauchzarte Kalbfleischröllchen mit köstlicher
Thunfisch Kapern-Creme

Fruchtige Melonenschiffchen mit Parma und Serrano Schinken

Hauptspeisen

Rosa Kalbsnuss mit Zitrusfrüchten, bei Niedrigtemperatur gegart, an
Madeira-Pfeffer-Sauce

Krosser Zander mit an Zitronen-Estragonsoße

Zarte Schweinelende an Calvados Rahm mit Apfelspalten

Parmesan Gnocchi

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln in der Pfanne geschwenkt

Gebutterte Zuckerschoten-Karottenstreifen

Marktfrisches Kaisergemüse

Catering



Dessert

Tiramisu an Orangenspalte
Limoncello Creme

Ofenwarmes Ciabatta
Brötchenvariationen
Oliventapenade

Frischkäse mit frischen Kräutern aus unserem Küchengarten
Gesalzene Butter

(Optional) Late Night Snack

Currywurst original Knüttgen/ Minestrone/
Chilli con carne mit Brötchen

Wir wünschen einen Guten Appetit!