

Menü 1 – Event (Beispiel)

Malzbrot | Schwarzgeräuchertes | Butter
Malzbrot | Aubergine | Hummus | Kräuter

Short Ribs vom Rind
oder
Riesengarnelen
oder
Spitzkohlsteak
mit
Kürbisperlgraupenrisotto und Pfifferlingen

Vanillecreme | Zwetschgenröster | Walnuss

Menü 2 – Event (Beispiel)

Steinpilzrisotto | Junglauch | Kerbel

2erlei von der Ente
Rosa gebratene Brust, geschmorte Keule
Jus | Blaukrautfleckerl | Kartoffelknödel

Karottensteak
Kräutersauce | Blaukrautfleckerl | Kartoffelknödel

Tonkabohnen Creme Brûlée

Vorspeisen | Fingerfood Event (Beispiel)

Roastbeef „Thai Style“ | Lauch | Koriander
Garnele | Wassermelone | Basilikum
Kartoffeltarte | Pulpo | Tomate
Sommer-Rolle | Maispularde | Mango
Hummus | Gewürz-Lamm | Zitronensauce

Vegetarisch | Vegan

Auberginenröllchen | Frischkäse | Pinienkerne
Buratta | Paprika | Aubergine & Paprika “süß sauer”
Zucchini-Terrine | Tomaten-Vinaigrette
Crespelle | Wildkräuter | Schnittlauch-Schmand
Basilikum-Crème | Grissini-Brösel | Oliven
Basilikum-Gazpacho | Caprese-Spieß
Kartoffeltarte | Kräuterschmand

Event Grill – Menü (Beispiel)

Beef Brisket
Lemongras-Chicken
Chinakohl “Thai Style”
Aubergine “süß sauer”
Curry-Tofu

Beilagen | Salate

Süßkartoffelgratin
Gurkensalat | Edamame | Wasabi
Jasminreis
Reisnudeln
Jus | Ponzu | Zitronengras-Sauce

Dessert

Kokosmousse | Mango | Erdnuss