

*Menüvorschläge für Firmenveranstaltungen:*

**Menü 1**

Amuse gueule

\*\*\*

feine Nudeln mit Kirschtomaten und Basilikum  
gebratene Riesengarnelen, Pestoschaum

\*\*\*

rosa gebratene Entenbrust, Cassissauce  
Maisplätzchen, gefüllte Zucchiniplüte

\*\*\*

Grand-Marnier-Eissoufflée, Orangensalat

\*\*\*

Petit four

**Menü 2**

Amuse gueule

\*\*\*

Herbstliche Blattsalate mit Himbeer-Walnuss-Dressing  
gebratene Waldpilze, Balsamicojus

\*\*\*

Cassoulet von Edelfischen und Herbstgemüsen

\*\*\*

Lammrücken mit Kräutern, Thymianjus  
Kartoffelgratin, Speckbohnen

\*\*\*

Papilote vom Karamelapfel, Calvadosschaum  
Zimtparfait

\*\*\*

Petit four

## *Büffetvorschlag für Firmenveranstaltungen:*

### **Büffet**

- \* Tomaten-Avocado-Salat
- \* Chicorée mit Gorgonzolacrème
- \* gebeizte Lachsforelle, Dill-Senf-Sauce
- \* Shrimpscocktail mit Basilikum-Crème fraîche
- \* warm gerauchte Entenbrust mit Linsensalat
- \* Kalb-Steinpilz-Terrine, Apfelsauce
- \* selbstgebackene Brotsorten
  
- \* mit Käse gefüllte Gnocchi mit Tomaten-Salbei-Schmelze
- \* Roastbeef mit Kräutern, Rotweinjus
- \* gefüllte Poulardenbrust, Portweinrahmsauce
- \* Kartoffel-Gemüse-Gratin
- \* Tagliatelle
  
- \* Panna cotta
- \* frische Früchte
- \* Himbeermousse
- \* Pistazien-Schokoladen-Bayrisch Crème