

Menüvorschlag für private Feierlichkeiten:

Menü

Amuse gueule

Frühlingsalate mit Balsamico-Dressing
Croûtons und geröstete Walnüsse

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen

Entrecôte mit Schalottenconfit, Rotweinjus,
Kartoffeltorte, verschiedene Gemüse

Beerenteller mit Fruchtsauce und Buttermilchparfait

Petit four

Büffetvorschlag für private Feierlichkeiten:

Büffet

- * Kirschtomaten und Mozarellakugeln mit Basilikum
- * Auberginenröllchen mit Walnuss-Frischkäse-Füllung
 - * Rauchforellenmousse, Kräuter-Crème fraîche
- * Schinkenplatte (Tiroler Schinken, verschiedene Salami, Melone)
 - * Geflügelterrinerie, Chutney
 - * Blattsalate, verschiedene Dressings
 - * selbstgebackene Brotsorten

- * Cannelloni al forno (Ricotta-Spinat-Füllung)
 - * gefüllte Kalbsbrust, Kräuterjus
 - * Coq au vin (Geflügel in Rotwein)
 - * feine Nudeln
 - * Kartoffelgratin

- * Mousse au chocolat
- * Quarkmousse mit Fruchtsaucen
 - * Bayrisch Crème
 - * Crème brûlée