

# KOCHEVENTS HERBST / WINTER

Durchführung: Koch Marcus Wilsdorf

DAUER: 4 STUNDEN

inklusive Getränke (Prosecco zur Begrüßung, Wein (je eine Sorte Weiß- bzw. Rotwein), Bier, Wasser, Saft, Kaffee), Zutaten, Koch, Spülpersonal, Tischdekoration, Raumreinigung

10 - 25 Personen	Preis pro Person
3-Gang-Menü (ohne Zwischengang)	125,00 € (148,75 € inkl. MwSt.)
4-Gang-Menü	135,00 € (160,65 € inkl. MwSt.)

DIE UNTERSCHREITUNG DER MINDESTPERSONENZAHL IST GEGEN AUFPREIS  
(ZAHLUNG DER MINDESTPERSONENZAHL) MÖGLICH.

DIE REZEPTE WERDEN NACH DEM KOCHEVENT PER E-MAIL ZUR VERFÜGUNG GESTELLT.

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN SIND MÖGLICH.

## FINGERFOOD ZUR BEGRÜßUNG (optional)

LIPTAUER I Holzofenbrot I Radieschen

LEBERPATÉ I Schwarzbrot I GrannySmith

GEBEIZTE BACHFORELLE in der Croustade I Gurke I Dill

GERÄUCHERTER SPANFERKELBAUCH I Spitzkohl I Rosmarinhonig

SPINATQUICHE I Kräuter-Crème I Forellenkaviar

RINDERTARTAR I Bauernbrot I Wachtelei

GEBACKENE GARNELE I Miso Mayonnaise I Daikonkresse

pro Stück € 4,- zzgl. MwSt.

(Auswahl je Variante für ganze Gruppe)

## MENÜ 1 (3-Gang oder 4-Gang)

CREMIGES RISOTTO MIT KANDIERTEN WALNÜSSEN  
\* KÜRBIS-SCHAUMSUPPE MIT CARPACCIO UND KERNÖL  
HIRSCHRÜCKEN MIT WURZELPETERSILIE & ROTWEIN SCHALOTTEN  
LEBKUCHEN-CREME MIT MARINIERTEN RUM-FRÜCHTEN

## MENÜ 2 (3-Gang)

MARONEN-SCHAUM MIT PORTWEIN UND GARNELEN-RÖLLCHEN  
RÜCKEN VOM FRISCHLING MIT OFEN-SELLERIE UND ROTER BETE  
KAISERSCHMARRN MIT KARAMELL-ÄPFELN UND ZIMTEIS

## MENÜ 3 (3-Gang)

PASTA MIT FELDSALAT, CREMIGEM RICOTTA & KANDIERTEN MANDELN  
WINTERKABELJAU MIT STERNANIS UND EINGELEGTEM KÜRBIS  
ZIMT-CREME BRÛLÉE MIT GEEISTER MANDARINE

## MENÜ 4 (vegetarisch, 3-Gang oder 4-Gang)

KÜRBIS SÜSS & SAUER  
\* MARONENSCHAUM MIT PORTWEIN UND BERGKÄSE \*  
ROTE BETE-RAVIOLI MIT HASELNUSS, SCHWARZWURZEL UND WINTER-TRÜFFEL  
WARME SCHOKOLADE MIT PORTWEIN-BIRNE

## MENÜ 5

(vegan, 3-Gang oder 4-Gang)

ROTE BEETE-RISOTTO MIT GEBACKENER AUBERGINE & WALNUSS

\* PETERSILIEN-KARDAMOM-SUPPE MIT GREMOLATA

VEGANE BULETTE MIT BUNTEN RÜBEN & SELLERIE

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE MIT BANANE & KORIANDER

## MENÜ 6

(3-Gang oder 4-Gang)

LAUWARM MARINIERTE RIESENGARNELEN MIT MANGO-LAUCH-SALAT  
ERDNÜSSE & CHILI

SCHAUMSUPPE VON CURRY UND ZITRONENGRAS MIT HÄHNCHEN-SATAY  
IM KNUSPRIGEN NUDELMANTEL

TERIYAKI VOM RIND MIT WOK-GEMÜSE UND SESAM-CHIPS

ERDNUSS-BROWNIE MIT KOKOS-SORBET UND CURRY-BANANEN

## MENÜ 7

(3-Gang oder 4-Gang)

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI MIT SALBEI & GEBRÄUNTER BUTTER

\* MINISTRONE MIT GERÖSTETEM BROT & AIOLI

ROSA GEBRATENES LAMM MIT CREMIGER POLENTA,  
RUCOLA & GETROCKNETEN TOMATEN

TIRAMISÙ