

KOCHEVENTS

DAUER: 4 STUNDEN

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

JETZT NEU: inkl. Schürze zum Mitnehmen

10 - 25 Personen	Preis pro Person
3-Gang-Menü	135,00 € (160,65 € inkl. MwSt.)
4-Gang-Menü	145,00 € (172,55 € inkl. MwSt.)

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

ALPINE ELEGANZ

SEMMELNOCKERLN MIT FRISCHEN PILZEN UND BRAUNER NUSSBUTTER

CREMIGE KASTANIENSUPPE MIT SPECK-CRUNCH UND PETERSILIEN-ÖL

RÜCKEN VOM REH MIT PORTWEINJUS, HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE UND GLASIERTEM
WURZELGEMÜSE

FLUFFIGER KAISERSCHMARREN MIT WARMEN BEEREN UND PUDERZUCKER

WINTERGENUSS

FLAMBIERTES CARPACCIO VOM KÜRBIS MIT ZIEGENKÄSE,
BRAUNER SALBEIBUTTER UND FELDSALAT

CREMIGE PASTINAKEN-APFEL-SUPPE MIT HASELNUSS-CRUNCH UND SCHNITTCLAUCHÖL

ROSA KALBSRÜCKEN AUF KARTOFFEL-KARAMELLZWIEBEL-PÜREE MIT GLASIERTEM
ROSENKOHL UND FRUCHTIGER THYMIAN-JUS

WARMER BRATAPFEL MIT VANILLE-MASCARPONE-CREME UND MANDELKROKANT

VON HUMMUS BIS KNAFEH

GERÖSTETER BLUMENKOHL AUF HUMMUS MIT ESTRAGON-ÖL UND TAHIN
ZITRONEN-HALLOUMI-SPIESS AUF FRISCHEM TABOULEH MIT GERÖSTETEN NÜSSEN
ROSA LAMMLACHSE AUF EINER GEWÜRZ-JUS MIT AUBERGINE, MÖHRE UND DUKKAH-CRUNCH
KNAFEH MIT PISTAZIE UND GRANATAPFEL

ASIATISCHER EINFLUSS

LAUWARM MARINIERTER 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

ITALIENISCHE LÄNDERKÜCHE

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI MIT SALBEI & GEBRÄUNTER BUTTER
MINISTRONE MIT PARMESAN-CRUNCH
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT CREMIGER POLENTA & GESCHMORTEN TOMATEN
TIRAMISÙ