

3-Gang-Menüs für Gruppen ab 15 Pers. im Varieté für 20er Jahre Show

(Alle Menüs verstehen sich inkl. einem Glas Sekt oder alkoholfreien Cocktail)

Menü I

Vorspeisenteller

Coleslaw | Karotten-Orangen-Salat | Rote Beete Salat
Geräuchertes Lachsfilet | Sahnemeerrettich | Crevettencocktail
OX-Roastbeef | Schalotten-Schnittlauch- Vinaigrette

* * * *

Hirschrücken

Thymianjus | Rosenkohl | Kürbispüree

* * * *

Orangenparfait | Schattenmorellen

37,39 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü II

Geflügelleberterine

Blattsalate | Brotchips | Honig-Senf-Dressing

* * * *

OX-Hochrippe nieder gegart

Rosmarinjus | Rotweingraupen | Estragon-Karotten

* * * *

Apfel-Walnuss-Tarte

Vanilleeis

38,49 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü III

Lachs Tartar

Sauerrahm | Limette | Roggenbrot

* * * *

Gebratene Maispouardenbrust

Geräucherte Paprikacreme | Sesamreis

* * * *

Weißes Schokoladenparfait

Mangowürfel | Minzpesto

36,81 € netto pro Person
ab 15 Personen

Menü IV

Oxtailsuppe

Ox-Schwanz-Ravioli | Chesterstange

Spanferkelrücken

Schalottenjus | grüne Bohnen
Kartoffelpüree

Orangentiramisu

Blue Curacao Sahne

32,35 € netto pro Person
ab 15 Personen

Vegetarisch

Menü V

Zucchini-Curry-Suppe

Zitronengras | Sprossen

* * * *

Kartoffelravioli

Liebstock Pesto | Petersilienpüree | Navetten

* * * *

Schokoladenkirschtorte

31,51 € pro Person
ab 15 Personen

Menü VI

Feldsalat

Kartoffeldressing

Honigsenf-Frischkäse-Bällchen | Rote Perle Tomaten | Kartoffelbrot

* * * *

Gemüsetarte

Mangold | rote Beete | Pfifferlinge | getrüffeltes Sellerie-Schalotten- Püree

* * * *

Beerengrütze

Mascarponeknollen

32,35 € pro Person
ab 15 Personen