

# 3-Gang-Menüs für Gruppen ab 15 Pers. im Varieté für Verve

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

## Menü I

### Vorspeisenteller

Coleslaw | Fenchelsalat | Rote Beete Salat  
Geräucherte Forelle | Sahnemeerrettich | Crevettencocktail  
OX-Roastbeef | Schalotten-Schnittlauch-Vinaigrette

\* \* \* \*

### Kalbssemmerolle

Thymianjus | Ratatouillegemüse | Kartoffelgratin

\* \* \* \*

### Lava-Cake | Amarenakirsche

40,65 € netto pro Person  
ab 15 Personen

## Menü II

### geräucherte Entenbrust

Blattsalate | Brotchips | Honig-Senf-Dressing

\* \* \* \*

### OX-Hochrippe nieder gegart

Rosmarinjus | Rotweingrauben | Estragon-Karotten

\* \* \* \*

### Apfel-Walnuss-Tarte

Vanilleeis

42,43 € netto pro Person  
ab 15 Personen

## Menü III

### Avocado Tartar & Garnele

Mango | Salatbouquet | Limettendressing

\* \* \* \*

### Gebratene Maispouardenbrust

Gemüse-Kokos-Curry | Sesamreis

\* \* \* \*

### Oragentiramisu

Blue Curacao Sahne

40,65 € netto pro Person  
ab 15 Personen

## Menü IV

**Oxtailsuppe**

Ox-Schwanz-Ravioli | Chesterstange

\*\*\*

**Filet vom heimischen Schwein**

Serranoschinkenmantel | Dunkelbiersauce  
Kartoffelrösti | Ratatouille

\*\*\*

**Weißes Schokoladenparfait**

Zitrusfrüchte | Minzpesto

38,31 € netto pro Person  
ab 15 Personen

**Vegetarisch**

**Menü V**

**Zucchini-Curry-Suppe**

Zitronengras | Sprossen

\* \* \* \*

**Kartoffelravioli**

Liebstockel Pesto | Petersilienpüree | Navetten

\* \* \* \*

**Schokoladenkirschterrine**

38,31 € 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**

Mascarponenocken

38,31 € pro Person  
ab 15 Personen