



MENÜVORSCHLÄGE

Sommer
2018

Ab 8 Personen

Sehr geehrte Damen und Herren,

im nachfolgenden möchten wir Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten.

Es handelt sich hierbei lediglich um Vorschläge, die zur Inspiration dienen sollen. **Alle Komponenten sind untereinander austauschbar.** Gerne kreieren wir Ihnen ein passendes Menü zu Ihren individuellen Vorstellungen und Budget. Wir bitten Sie zu beachten, dass wir die Menüs nur auf Vorbestellung anbieten.

Gerne sind nach Absprache auch Menüs mit Auswahlgängen möglich.

Bitte kontaktieren Sie uns gerne bei Fragen, wir stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%

MENU X



Vorspeise

Carpaccio vom Irischen Hereford Prime mit Parmesan, Trüffelöl und Rucola

Zwischengang

Lachs Tataki mit Seealgensalat und Wildkräutern

Hauptgang

Irisches Striploin Strindberg

Sauce Demi-Glace, Grillgemüse und Pommes Pont-Neuf

Dessert

Basilikum Aperol Sorbet mit Rosé Prosecco aufgegossen

3 Gang 42 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 49 €

MENU XI



Vorspeise

Asiatisches Hereford Tatar mit Salat von Rettich und Gurke

Zwischengang

Marinierte Riesengarnele auf Paprika Risotto und Spinat

Hauptgang

Rinderfilet mit Trüffelkruste und Barolojus

Wok Gemüse und Gratin

Dessert

Tonka Bohnen Brûlée mit marinierten Beeren und Limonen Sorbet

3 Gang 44 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 54 €

MENU XII



Vorspeise

Sashimi vom Wagyu Kobe Style Beef mit Wakame, eingelegtem Ingwer und Wasabi

Zwischengang

Jakobsmuschel Saltimbocca auf schwarzen Risotto

Hauptgang

Surf n' Turf Style

Rinderfilet mit Riesengarnele

Rosmarin Kartoffeln mit Wok Gemüse

Dessert

3erlei von der Valrhona Schokolade

3 Gang 49 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 59 €

MENU XIII



Vorspeise

Scharfes Thunfisch Tatar mit Limone und Sesam

Zwischengang

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Limone in zerlassener Nussbutter

Hauptgang

Roastbeef im Ganzen

Pfefferkruste, Rotweinjus und Beilagenvariation

Dessert

Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Eis der Saison

3 Gang 41 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 49 €

MENU XIV



Vorspeise

Gegrilltes Rotbarbenfilet auf sommerlicher Rohkost Salat mit Apfel und Fenchel

Zwischengänge

Riesengarnele im Kokosmantel mit zweierlei Relish

Hauptgang

Châteaubriand mit Sauce Bernaise

Olivenöl Pommes und Mediterranem Grillgemüse

Dessert

Süße Trilogie der Verführung

3 Gang 44 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 53 €

MENU XV



Vorspeise

Rote Beete Schaumsuppe mit gegrillter Riesengarnele

Zwischengang

3erlei Tuna auf Melone und Pak Choi

Hauptgang

Loup de Mer mit Beurre blanc, Erbsenpüree und Polenta

Dessert

Nach Menüauswahl

3 Gang 41 € (Ohne Zwischengang) / 4 Gang 49 €

Getränke



Getränkepauschale I

Hausaperitif, Hausweine Weiss / Rot, Bier, Softdrinks, Heißgetränke

3 Stunden / 23 €

Getränkepauschale II

Hausweine Weiss / Rot, Bier, Softdrinks, Heißgetränke

3 Stunden / 19 €

Jede weitere Stunde berechnen wir mit 6,50 € p.P

Gerne bieten wir Ihnen auch eine individuelle Getränkepauschale passend zu Ihren
Bedürfnissen an

Bitte kontaktieren Sie uns hierzu

Auszug aus unseren AGB

Bitte beachten Sie, dass die finale Personenzahl 3 Werktage vor Veranstaltungsdatum uns mitgeteilt wird. Diese ist maßgebend für die Rechnungsstellung.

Die Menüs sind buchbar ab einer Personenzahl von 8 Gästen.

Das Menü kann nur einheitlich gebucht werden, wählbare Hauptgänge sind nach Absprache möglich.

Gerne bieten wir auch vegetarische Optionen an.

Die Rechnung ist zahlbar sofort.

Zahlungsmodalitäten: Bar, EC-Karte, Master Card, Visa Card, American Express