



MENÜVORSCHLÄGE

AB 8 PERSONEN

Unser Klassiker



Caesar Salad in klassischem Dressing mit jungem Parmesan und Croutons

Irishes Hereford Prime Steak

mit Grüner Pfeffer Sauce, Olivenöl Pommes und Gemüse

Luftig geschlagenes Limonen-Sorbet, frisches Basilikum

mit Rosé Prosecco am Tisch aufgegossen

39,-

Das Original



Hausgemachte Trüffel Pasta in weißer Trüffel Velouté und frisch gehobeltem Trüffel

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime

Malbec Jus, Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Grillgemüse

Double Chocolate Brownie mit Dattel Eis und Beeren

44,-

Gemischte mediterrane Vorspeisenvariation

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime

Malbec Jus, Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Grillgemüse

oder

Lachsfilet vom Atlantik Lachs in Zitronen Butter geschwenkt

auf mediterranem Gemüse und Rosmarin Kartoffeln

Double Chocolate Brownie mit Dattel Eis und Beeren

46,-

Die Auswahl des Hauptgangs erfolgt am Abend durch die Gäste

II

Gebratene Riesengarnele auf Spinat Risotto und Wildkräutern

oder

Hausgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta und Limone

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime

auf grünem Spargel, Rosmarin Kartoffeln und Barolo Jus

oder

Lachsfilet vom Atlantik Lachs auf grünem Spargel, Rosmarin Kartoffeln und Zitronen Butter

Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Beeren

49.-

Die Auswahl der Gänge erfolgt am Abend durch die Gäste

Gegrillter Pulpo auf Weißwein Risotto mit Kirschtomaten und Rucola

oder

Hausgemachte Trüffel Pasta in weißer Trüffel Velouté und frisch gehobeltem Trüffel

Surf & Turf Style

Zartes Rinderfilet vom Irischen Hereford Prime mit Riesengarnele

auf Trüffelpüree, sautiertem Marktgemüse und Bordeaux Jus

oder

Wolfsbarschfilet auf sautiertem Marktgemüse mit Rosmarin Kartoffeln und Wildkräutern

Schokoladen Soufflé mit hausgemachten Vanille Eis und Beeren

52.-

Die Auswahl der Gänge erfolgt am Abend durch die Gäste

Asiatisch angemachtes Duett

Tatar vom Irischen Hereford Prime und Tatar vom Gelbflossen Tuna

oder

Burrata auf buntem Tomatensalat, kaltgepressten Olivenöl und Fleur de Sel

Filet vom US Beef

auf Trüffel Jus, grünem Spargel und Honig Salbei Kartoffeln

oder

Seeteufel auf Safran Risotto mit Wildkräutern

Dessertvariation Surprise

56,-

Die Auswahl der Gänge erfolgt am Abend durch die Gäste

V

**Carpaccio Surf & Turf
vom Wagyu Rind mit Riesengarnele**

Tatar Duett vom Tuna und Lachs verfeinert mit Mango und Avocado

Hausgemachte Trüffel Pasta Bonbons mit gehobeltem Trüffel

Handgeschlagenes Zitronensorbet mit Vodka verfeinert

Zweierlei Filet

**Vom Irischen Hereford Prime und US Black Angus
auf Kartoffelgratin, sautiertem Marktgemüse und Trüffeljus**

Schokoladen Trilogie

75,-

Optional bieten wir Ihnen gerne einen alternativ Hauptgang an

INDIVIDUELLE MENÜS

Gerne kreieren wir Ihnen ein passendes Menü zu Ihren individuellen Vorstellungen und Budget.

VEGETARIER

Bitte beachten Sie, dass wir jederzeit eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten vorhalten. Diese bieten wir gerne ohne Aufpreis zu jedem Gang als Alternative an.

Bitte teilen Sie uns lediglich mit ob und wieviel Vegetarier am Essen teilnehmen.

Auszug aus unseren AGB

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Vegetarische Alternativen sind ohne Aufpreis jederzeit verfügbar

Die Menüs sind buchbar ab einer Personenzahl von 8 Gästen

Änderungen von Menüs sind nur nach Absprache möglich

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die genaue Teilnehmerzahl bis spätestens zehn Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechtsgrundlage unserer Rechnung. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu drei Werktagen vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Die Reduzierung bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers an glasschrank@gastro-group.de

Bitte beachten Sie, dass bei exklusiv Buchungen des Restaurants sowie während der Weihnachtszeit (November und Dezember) andere Stornierungs- bzw. Personenänderungs-Bedingungen gelten.

Kompletten Stornierungsbedingungen in den AGB.

Die Rechnung ist zahlbar sofort.

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