

# Das perfekte Dinner

italienisches Raccordo

vom Schweinemedallions im Parma Schinken-Mantel  
an tomatisierter brauner Bratenjus mit Gartenkräutern und Portwein

gegrilltes Kingclip-Fischfilet an brauner Butter

im Ofen gegrillt mit Tomaten, Kapern, Limetten und Rosmarinzweigen  
mit Fleur de Sel und schwarzem, groben Pfeffer gewürzt

Sahne-Kartoffeln mit Trüffeln und Morcheln

Pariser Butterkartoffeln mit frischer Petersilie

Gemischte Platte von buntem Sommergemüse:

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,  
geschmorter Wirsing, frische Champignons,  
buntes Zucchini-gemüse



## PREISE

ab 40 Personen für nur: 19,90 € / Pers.  
ab 20 Personen für nur: 21,90 € / Pers.

inkl. Teller, Bestecke und Servietten

## Darf's etwas mehr sein ???

eine dritte Fleischsorte → Boeuf Bourguignon

besonders zart & mager - ausschließlich aus der Rinder-Steakhüfte  
geschnitten; geschmort mit Wurzelgemüse, Rauchfleisch und Rotwein

ab 40 Personen für nur: 1,60 € / Pers.

Caprese → Tomaten, Mozzarella und Basilikupesto

ab 40 Personen für nur: 1,20 € / Pers.

## Darf's eine leckere Vorspeise sein ???

feine Kürbisrahmsuppe vom Hokkaido- und Muskatkürbis

oder kollarische Mulligatawnysoup mit Curry, Ingwer und Zitronengras

ab 40 Personen für nur: 3,90 € / Pers.

## Dessert-Vorschlag

Deah by Chocolate von dunkler Schokolade mit Karamell und Browniecrumbles

Mascarponecrème an fruchtigem Erdbeer-Rhabarber-Kompott

ab 40 Personen für nur: 3,90 € / Pers.