

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: 23,90 € / Pers.

ab 20 Personen für nur: 24,90 € / Pers.

inkl. Teller, Bestecke und Servietten

Darf's etwas mehr sein ???

eine dritte Fleischsorte → Züricher Rahmgeschnetzertes

von magerem Schweinefleisch geschnitten

in hellem Rahm mit frischen Champignons, Weißwein und Gartenkräutern

ab 40 Personen für nur: 0,90 € / Pers.

Caprese → Tomaten, Mozzarella und Basilikupesto

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

Darf's eine leckere Vorspeise sein ???

Spargelcrèmesuppe von frischem, weißen Spargel - dazu: gebr. grüner Spargel & Croutons (saisonal),

feine Kürbisrahmsuppe vom Hokkaido- und Muskatkürbis (saisonal)

oder kollarische Mulligatawnysoup mit Hähnchen, Curry, Ingwer und Zitronengras

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

Dessert-Vorschlag

Death by Chocolate von dunkler Schokolade, Karamell und Browniecrumbles

Mascarponecrème an fruchtigem Erdbeer-Rhabarber-Kompott

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