

Das perfekte Dinner

geschmorte Hirschkalbkeule vom Wild aus Warsteiner Wäldern
zubereitet mit Boskop, Johannisbeergelee & edlen Wildgewürzen
dazu: eine fein-herbe Wild-Bratenjus und Birnen mit Preiselbeeren

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 Wintergemüse:
Blumenkohl und Broccoli mit Sauce Hollandaise,
Rosenkohl, geschmorte Champignons
und Apfelrotkohl



PREISE

ab 40 Personen für nur: 19,90 € / Pers.
ab 20 Personen für nur: 21,50 € / Pers.

inkl. Teller, Bestecke und Servietten

Darf's etwas mehr sein ???

eine dritte Fleischsorte:

gegrillte Medallions vom Schweinefilet an Trüffel-Pfifferlingrahm

ab 40 Personen für nur: 1,90 € / Pers.

Feldsalat mit Croutons und Schinkenkrustis, dazu: Vinaigrette

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

Darf's eine leckere Vorspeise sein ???

feine Kürbisrahmsuppe vom Hokkaido- und Muskatkürbis

oder winterlich-raffinierte Karotten-Kartoffelsuppe mit Ingwer und Zitronengras

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

Dessert-Vorschlag

Deah by Chocolate von dunkler Schokolade mit Karamell und Browniecrumbles

Mascarpone-Lebkuchencreme Orangen-Granatapfelkonfit

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