

Menü 1

Antipasti alla Romana
Reisteigtaschen mit Schafskäsefüllung
Aubergineröllchen mit Mozzarellafüllung

Selbst gemachte Tortelloni
mit Mangold-Ricotta-Füllung
Buttersoße mit gebratenem Salbei

Schweinelende
in Akazien-Honig und grünem Pfeffer
mariniert
mit ausgebackenen Polenta-Talern

Zabaione ai Frutti di Bosco
(Zabaione mit Waldfrüchten)

genussevents.com

Menü 2

*Terrine von Wildkräutern
mit Balsamico-Crema*

*Chili-Windbeutel mit gebratenem Spargel
an Artemis-Soße, Sauce Hollandaise und
Sauce Béarnaise*

*Kalbsfilet mit Ruccola-Kruste
an Parmesan-Schaumsoße*

*Geeiste Mascarpone-Creme
mit Schokoladen-Espresso-Soße,
Caramel-Soße und Erdbeer-Pernod-Soße*

genussevents.com

Menü 3

Tintenfischragoût baskische Art

Garnelen-Chartreuse auf Safransauce

*Gefüllte Dorade mit Olivenfarce
und Basilikumsauce*

*Limettenmousse
mit marinierten Früchten*

Treffen Sie hier Ihre ganz persönlich Ihre Auswahl

Vorspeisen

Garnelen im Pastateig gebacken auf Radicchio Ruccolasalat mit Himbeervinaigrette
gratinierte Jakobsmuschel mit Büffelmozzarella und Gemüsejullienne
Kalbstatar an Thunfisch mit Kakao, marinierten Cherrytomaten und Parmesanhippe
Lachstatar auf Crostini mit rotem Kaviar
Marinierter Ziegenfrischkäse in Grappa auf Ruccolasalat und Brushetta
Safran Parmesansuppe mit frischen Kräutern
Carpaccio vom Rind mit jungem Parmesan und Salat in Trüffelvinegrette
Entenbrust in Vanille-Knoblauch Jus Mit Kartoffel-Schokolade
PüreeRinderfiletstreifen in Schokoladen Jus gebraten

Hauptgang

Fisch und Seafood:

Wolfsbarsch auf vaniliesiertem Gemüse und Kartoffelespuma
Seeteufelbäckchen an Zitronenreis
Schwertfisch mit Mohnkruste und Himbeersauce an Papadelle
Seeteufel aus dem Apfelweinsud auf Gemüsestroh dazu Pappardelle
Red Snapper im Bananenblatt
Forelle mit Zitrone und Kapern

Fleisch:

Rindermedaillons an Flusskrebbsbutter
Gefülltes Rinderhüftesteak mit Gemüse Risotto
Scaloppine (Kalbsschnitzel) al Orange mit Rosmarinpolenta
Filet vom Angusbeef mit Morchelrahmsauce grüner Spargel und Pommes Rissolees
Ente aus dem Wok mit Asiagemüse
Entenbrust an Zitronen-Thymiansauce mit Parmesanschaum
Surf n' Turf - Angusfilet und Black-Tiger-Prawn mit Kerbel Limonencreme
Poulardensate mit Frühlingsrollen und Koriander
Lammrücken in Rosmarin auf Ratatouille und Kartoffelgratin´

Dessert

Creme Brûlée mit Rosmarin
Basilikumousse an Orangenabayone
Schokoladenparfait mit Ingwer und Macadamianuss
Schokoladen Olivenöl Mousse
Espresso Törtchen mit Graniteé von Passionsfrucht
Mangogranité