



Moderne Crossover Kitchen

Bunte Salatplatte

mit Joghurt- und Balsamicodressing
mit Croutons, Röstzwiebeln, Feta, verschiedenen Nüssen
und Kernen

Gazpacho Andaluz

kalte spanische Gemüsesuppe im Glas serviert

Räucherlachstwister

in Crêpes gerollt, mit frischem Blattspinat &
Frischkäsecreme

Kirschtomaten

gefüllt mit Crema di Balsamico auf Olivenparmesanbiskuit

Vitello-Tonnato

vom Kalb mit Kapern und roten Zwiebeln

frisch gebackene Kornminibrötchen

(Variationen von Kürbiskern-, Leinsamen- und Mais-Krusti-
ni) und Mini-Weizenbrötchen mit hausgemachter Kräuter-
butter, Meersalzbutter und Guacamole

Auf der Etagere präsentiert:

Couscous-Walnuss-Salat

im Glas mit gebackenem Auberginenröllchen

Weizengrützesalat im Glas

mit gewürfelten, getrockneten Tomaten

mediterraner Tortellinisalat

im Glas mit Kirschtomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln
und Pestodressing

Auf dem Gourmetlöffel:

Parmaschinken-Rosen

mit Feigen-Minze-Mozzarella

Roastbeefsalat

mit Parmesan cracker

Flusskrebs-Kirschtomaten-Salat

mit Minze und Basilikum

gegrillte Rotbarbenfilets

auf Fenchelgemüse

Hähnchenbrust-Röllchen

mit Schafskäse und getrockneten Tomaten

Dreierlei Püree

von Erbse, Süßkartoffel und Sellerie

gegrilltes Gemüse

in Rosmarin-Thymian-Marinade

Kanarische Kartoffeln

mit Rosmarinsalz

Penne

mit Gorgonzolasauce, Tomaten, Spinat und Knoblauch

Panna Cotta

mit Kokosnuss und Mangokompott

Brombeertiramisu

mit luftiger Mascarponecreme und Brombeeren

Mousse au Chocolat

Gourmetversion mit 70% kakaohaltiger Kuvertüre