

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 Kornminiecken (*Variationen von Kürbiskern-, Leinsamen- und Mais-Krustini*) und Mini-Weizenbrötchen *mit hausgemachter Kräuterbutter, Meersalzbutter und Guacamole*

Auf der Etagere präsentiert:

Cous-Cous-Walnuss-Salat im Glas *mit gebackenem Auberginenröllchen*

Weizengrützesalat im Glas *mit gewürfelten, getrockneten Tomaten*

mediterrane 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

Preis pro Person ab 35,50 € zzgl. gesetzl. MwSt.