

# *Frühling & Sommer*

## Vorspeisen & kleine Hauptgänge

Fruit Daiquiri mit dunklem Rum nach Wahl mit frischen Banane-Erdbeer-Pfirsich oder Mango

Saft aus Wassermelone, Passionsfrucht-Kokosnuss Champagner Cüpli mit

Holunderblütenaroma

Caipirinha mit Kokosschaum

Salmorejo „Kalte Tomatensuppe“ aus Cordoba mit Serrano Schinken

Salat von Melone-Parma-Feigen an Honigdressing

Warmer Crevetten- Zucchini-Salat mit Limessaft-Chilli-Koriander-Minze und Nussöl

Fenchelsalat mit Tequilla- Granatapfel-Limette und frischem Steinbutt mit Sesamöl und Ingwer

Gegrillte Wassermelone mit Cherry Tomaten-Basilikum-Pistazien-Kokosnuss und Büffel

Mozzarella an einer Reduktion von Cabernet Sauvignon Essig-Balsamico-Olio extra vergine

Weisser und grüner Spargelsalat an Tomatensalsa mit frischem Ingwer

Tomaten-Wassermelonensalat

Orangen-Carpaccio mit Passionsfrucht und Estragon

Melonensuppe mit Ingwer und Sesam

Gazpacho von Tomaten und Erdbeeren

Minestrone aus Erdbeeren, Ananas und Tomaten

Weisser und grüner Spargel an Noisette Hollandaise

Gänseleber mit wildem Spargel und Aceto Balsamico

Rindsfiletcarpaccio mit Trüffelrahm, Tête de Moine-Locken und Rucolasalat

Beefsteak Tatar Classic Style mit Calvados, Toast und Butter

## Hauptgerichte

(BRA)Riesenfiletsteak(300gr) mit Knoblauchbutter und grünem Salat an Housedressing

Lamm vom Holzkohle Grill mit türkischem gehacktem Salat

Brasilianisches Picanha (Rindshuftdeckel in Streifen) kurz scharf angebraten  
mit Fleur de Sel gewürzt ,dazu ein Kräuter-Blattsalat

Knuspriges, pochiertes-gebratenes Siedfleisch an Kräutersalsa auf Ratatouille

Kalbsfilet an lauwarmer Thunfischsauce  
und Kräutersalat mit Balsamico-Olivenöl Emulsion

Pochiertes-gebratenes Kalbsfiletcarpaccio auf weißem Trüffelschaum  
Morchelragout auf grünen Spargeln

Kalbsfilet mit Gänselebersauce und gebratener Ananas 5Spices  
Sankt-Petersfisch im aromatisierten Olivenoel sanft pochiert  
mit gebratener grüner Spargel - Parmesan und Beurre blanc

Eingelegter Maguru Thunfisch mit Papaya und Erdnussvinaigrette  
Kabeljau mit sautierten Kopfsalatherzen, Wachtelei und Dijonsensauce  
Trio von Sashimi Tunfisch-Schneekrabe-Frischer Lachs und drei Aromen

#

Cavaillon Spargeln an einer Vinaigrette von schwarzen Oliven auf einem  
Jakobsmuschelcarpaccio

\*\*\*

Friséesalat an Senfdressing mit gebratenen Speckstreifen und Ei

\*\*\*

Frühlingskartoffelpürée im Filoteig serviert mit Crème Fraîche und Trüffel parfümiert

\*\*\*

Bärenkrebsragout auf Currygemüse mit Wachtelei und Sauerrahm

\*\*\*

Curry-Zitronengrassüppchen mit Tempura Crevetten und 5Spices

\*\*\*

Beefsteak Tatar zum selber anmachen

\*\*\*

Bretonischer Steinbutt gebraten mit jungem Spinat und Nussbutterhollandaise

\*\*\*

Carpaccio vom Rind mit Aceto Balsamico Senfsauce

\*\*\*

Scampi auf warmen Lauch mit Zitronen und Rotweinvinaigrette

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons an Morchelsauce Feine Nudeln und Frühlingsgemüse

\*\*\*

Rindsgulasch nach Ungarischer Art Kartoffelstock

\*\*\*

Kalbshaxen Gremolata Polenta mit Parmesan und Rahm

\*\*\*

Frischer Granatapfel-Pfefferminzesaft im Glas serviert

\*\*\*

Grillspiess mit Honigmelone und Grapefruit

\*\*\*

# KLASSISCHE MENUS

# 1

Thunfischtatar mit Sesamcrème  
und Toast

oder

Carpaccio vom Bonito Thunfisch  
bei süßem Ingwer

Limette und Koriander

12.00

\*\*\*\*

Selleriecrèmesüppchen  
mit Trüffel parfümiert

10.50

\*\*\*\*

Tranchierter, Simmentaler Kalbsbraten an Steinpilzcrème

Tagliatelle

Glasierte Mini-Karotten

35.00

\*\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeeren,  
Pistazien und gerösteten Mandeln

11.00

Menu 68.50

# 2

Frühlingsalat

9.50

\*\*\*\*

Spargelcrèmesuppe

10.50

\*\*\*\*

Zitronen-Ricottaravioli

mit Thymianschaum

11.00

\*\*\*\*

Pochiertes Rindsfilet mit Kräuternussbutter

Ratatouille und Rucolasalat

35.00

\*\*\*\*

Vanilleeis mit Passionsfruchtcoulis und Pfefferminz

9.50

oder

Hausgemachtes Panna Cotta mit Thymian-Rosmarin und Honigaroma

12.00

oder

Duo von weißer und dunkler Schokoladenmousse

8.00

Menu (mit Dessert 1) 75.50

Food is passion.

Food ist Leidenschaft: Unser Catering ist Inszenierung, bei der wir stets auf allerhöchste Qualitätsansprüche Rücksicht nehmen. Dabei setzen wir auf dezente Originalität, passend zu Ihrem Anlass und unserer Philosophie.

### Preise

#### Getränke

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Gerne offerieren wir Ihnen eine Annahme pro Person nach Zeitspanne pro Anlass und Erfahrungswerten pro Person.

#### Table Top

Wir haben verschiedene Tischsets zur Auswahl – ob klassisch oder modern, gerne können wir Ihren Wunsch erfüllen. (Teller, Tischwäsche, Besteck und Gläser werden zusätzlich verrechnet.)

#### Mitarbeiter & Dienstleistungen

Servicemitarbeiter:	42.—
Chef de Service:	45.—
Cuisiner:	45.—
Chef de Cuisine:	65.—
Anlassleiter:	45.—
Techniker:	85.—
Lieferung & Transport:	150.—

Die Preise verstehen sich exkl. MwSt. und pro Stunde