



Fingerfood

Die Speisen sind mundgerecht portioniert, evtl. mit kleinen Spießen versehen, im Glas angerichtet und aus der Hand zu essen.

Räucherlachstarte mit Dill
Lachstatar mit Avocado und Lauchzwiebel
Crostini Vitello Tonato
Lasagne vom Pumpernickel und Kräuterfrischkäse
Satespieße vom Grill
Entenhacksteak mit Mangodipp
Thai-Scampispieß mit Zitronengraß
Obazda vom Tallegio
Gamba im Filoteig
Calamaris gefüllt mit Gambas und Cherrytomate
Tafelspitz mit Schnittlauch-Vinaigrette
Kartoffelkäse mit Brunnenkresse und Lachskaviar
Kalifornia-Sushirolls mit Lachs und Gurke
Scampi-Poulardenfrikadelle mit Kröpoek und Koriander
Crostini mit marinierten Sardinen
Auberginenroulade mit Ziegenkäse und Tomatenvinaigrette
Thunfisch – Rosmarinspieß mit rohem Fenchel
Brulée vom Ziegenkäse mit Rote Beetepesto
Mascarpone – Cannelloni mit Orangen – Chiligelee
Gambaspieß mit Calamar und Basilikum
Ratatouillesalat mit Tomatenschaum und Basilikum
Gelierter Bisque von Meeresfrüchten
Asia – Nudelsalat mit halbbrohem Thunfisch
Crispy Chickenspieße mit Mangodipp



Gabelmenü

Das Gabelmenü ist ein richtiges Menü mit drei bis zehn Gängen, wobei jede Menüfolge aus kleinen mundgerechten Snacks besteht, die nur mit der Gabel genommen werden. Das Menü wird für den Verzehr im Stehen Gang für Gang auf kleinen Tellern serviert.

Gänseleberpraline mit Apfel-Portweingelee
Kalbsbriesspieß mit Zimt und Auberginenpüree
Stockfischflocke mit Schafskäsemousse und Olivenöl
Langostino mit Vanillepeperonata
Gerösteter Spanferkelbauch Borlettibohnen und Trüffel
Linsensalat mit Räucheraal und Lauchcreme
Gebakener Scampitaler mit Feldsalat
Austerncreme mit Lachskaviar und Kräutersalat
Getrüffelter Tallegio mit Radieschen
Blutwurst-Kartoffelrösti mit Apfelvinaigrette
Loup de Mer mit Tomatenkonfit
Pilzsülze mit rosa Kalbsrücken
Couscoussalat mit Poulardenroulade
Spargelmousse mit Thunfischteriyaki
Kartoffel – Kräutersalat mit hausgebeiztem Lachs
Fischcurry im Bananenblatt
Cappuccino von der Jacobsmuschel mit dicke Bohnen und Trüffel
Seeteufel am Zitronengrasspieß mit geschmolzenen Tomaten
Pfifferlingcreme mit getrocknetem Jamon Serrano
Mascarpone - Canneloni mit Kakaosorbet und Erdbeeren
Geeiste Beerengaspacho mit warmen Schokoladenschaum
Creme Brulée mit Fruchtspieß
Sternaniscreme mit Auberginenchips und Basilikumeis