

DIE SHOWKÜCHE IM ÜBERBLICK ...KOCHEN SIE DOCH MIT

Täglich ab 18.00 Uhr zu buchen • maximal 20 Personen • Mindestumsatz 500.00EUR • pro Koch berechnen wir pauschal 100.00EUR • Die Getränke werden von Ihren Gästen bestellt, und nach Verbrauch berechnet • Die Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 01.30 Uhr zur Verfügung. Danach berechnen wir für jede angefangene halbe Stunde 25.00EUR Personalkostenpauschale • Wir benötigen einen Tag vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl. Sollten dennoch weniger Personen als angemeldet erscheinen berechnen wir den Menüpreis pro fehlender Person als Stornogebühr. Falls Sie feiern möchten, bitte nicht vergessen: CD'S mitbringen, eine Anlage ist in der Küche.

MENÜVORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Mariniertes Rote Bete Carpaccio an
Balsamico Vinaigrette mit
Frischem Meerrettich und Ziegenkäse
8,50 EUR

Ziegenkäseravioli mit
Oliventapenade und Zucchini Salat
9,50 EUR

Asiatischer Vorspeiseteller
(Sushi, Sashimi, Entenfrühlingsrolle &
Garnelensalat)
12,00 EUR

Zander im Strudelblatt auf
Tomaten-Safran-Crème
Und Gurken-Shrimpsalat
10,50 EUR

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit
Sesamcrème und Mango-Chilisalat
9,50 EUR

Rinderrückenspieß mit Erdnußsauce auf
Salat vom grünen Spargel
10,00 EUR

Poularden Tandori an Gurkencrème
Und Kräuter Couscous
9,50 EUR

SUPPEN

Kokos-Zitronengrassuppe mit
Schwertfisch Dim Sum
6,00 EUR

Karotten Ingwersuppe mit
Orangen Ricotta Ravioli
6,50 EUR

Vegetarische Petersiliensuppe
Mit frischen Feigen und Ziegenkäse
6,00 EUR

HAUPTSPEISEN

Spanferkelrücken an Senf-Estragon Hollandaise
Mit Lauch-Apfelgemüse und
Kartoffel-Speckplätzchen
16,50 EUR

Maishuhnbrust mit Speckfüllung,
An Zitronen-Chili Hollandaise,
Provençalischem Gemüse und
Römischen Nocken
17,00 EUR

Rosa gebratene Rinderroulade, gefüllt mit
Serranoschinken und Gewürzgurke
An Pfefferjus, Grünen Bohnen und
Kräuter-Kartoffeln aus dem Ofen
17,50 EUR

Kabeljaufilet auf Meerrettichsauce, Roter Bete
Und Kartoffelbaumkuchen
18,00 EUR

Steinbeißerfilet im Sesam-Crèpemantel
Auf Mango-Ingwersauce
18,50 EUR

DESSERT

Griessflammeri mit
Kirschkompott und Bananeneis
6,50 EUR

Crème brûlée
Mit Rosmarin- Ingwereis
6,00 EUR

Vanille Crème Schmitte mit
Ananaspesto und Espresso
7,50 EUR

Dessertvariation
8,50 EUR