

## **Menü 1**

*Krevetten und Kaviar in Spargelcreme*

*Warmer Salat mit "Fish and Chips"*

*Medaillon vom Rind mit Steinpilzen und Pfifferlingen,  
Kartoffelecken und gebuttertem Rosenkohl*

*Kokos-Schoko-Curry-Dessert*

\*\*\*

## **Menü 2**

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

*Artischocken-Hummer-Pastete in grüner Sauce*

*Kalbsfilet mit Zitronen-Honig-Sauce,  
gebutterte Kartoffelscheiben, Broccoliröschen*

*Cannelloni aus Schokoladen-Mousse*

\*\*\*

## **Menü 3**

*Spargelcremesuppe mit Petersilienstreusel*

*Schottische Lachsrose auf Haferküchlein*

*Schweinefilet mit Graviera-Samas-Sauce an  
gebutterten Dillkartoffeln, Blumenkohlröschen mit Hollandaise*

*Schokoladentränen mit Birnen-Mousse*

\*\*\*

## **Menü 4**

*Kraftbrühe mit Gemüsestreifen*

*Baccala-Salat*

*Rehrücken auf zwei Pfeffersaucen, pochiertem Renetteapfel mit  
Preiselbeeren, gereicht mit ausgemachten Kartoffelklößchen*

*Mousse mit Bananen und Schokolade*

*Preis ab 20 Personen: ab 20,00 €*