PRIVAT-DINING
CHOICE

MENÜAUSWAHL | 12–200 PAX | IM BAUKASTENPRINZIP

EINS
IMMER DABEI

BROTAUSWAHL Meersalz | Olivenöl

ZWEI
EINZELN ODER ALS VORSPEISENVARIATION

AVOCADO-TOMATEN-TATAR
Rucola | 9 Jahre gereifter Balsamico

CEVICHE
Label Rouge Lachs | Mango-Leche de Tigre | Paprika | Gurke | rote Zwiebeln | Koriander

FLAMMED BEEF
Zitrus Marinade | Avocadocreme | Zuckerschoten | Radieschen | Schnittlauch

ROTE BETE CARPACCIO
gratinierter Ziegenkäse | Honig | Rucola | Walnüsse

DREI
EINE SUPPE ZUR WAHL

CURRY-COCOS
aufgeschäumt | Black-Tiger-Garnele vom Grill | frische Kräuter (vegetarisch möglich)

TAFELSPITZ
Kraftbrühe | bunte Gemüsestreifen | Gartenkräuter

VIER
EIN HAUPGANG ZUR WAHL

US-FILET MEDAILLON
vom Grill | Saisongemüse | Portwein-Jus | French Fries

FILET VOM FÄRÖER LACHS
Blattspinat | Dijon-Senfsauce | Ofendrillinge | Meersalz

KIKOK HUHN MEDITERRAN
Ratatouille | Geglügeljus | geröstete Rosmarinkartoffeln

MERCADO-CURRY (VEGAN)
Marktgemüse | Kokosmilch | geröstete Cashewkerne | Sesamreis

FÜNF
EINZELN ODER ALS DESSERTVARIATION

SCHOKOLADEN RIEGEL
Himbeer-Coulis

MASCARPONE-CREME
frische Beeren | Schokocrumble

CREME BRULEE
Beerensorbet

MENÜ	INHALT	PREIS
PREMIUM	EINS | ZWEI-VARIATION | VIER | FÜNF-VARIATION	67 €
STANDARD	EINS | ZWEI-VARIATION | VIER | FÜNF	59 €
BASIC	EINS | DREI | VIER | FÜNF-VARIATION	55 €

ALLE PREISE PRO PERSON | PASSENDE WEINE? ... HABEN WIR!