

# MEDITERRAN 1



## BROT UND DIP

Selbstgebackene Minibrötchen

Butter mit geröstetem Sesam und arabischem Orangengewürz

Spinat-Joghurt

Auberginendip mit Tahini und Granatapfelsirup

## VORSPEISEN

Kräutersalat mit Ziegenkäsetalern und karamellisierten Pinienkernen, Himbeeren und Himbeerdressing

Rosa gebratenen Kalbsrücken mit Feigenmouse und frischen Feigen

Gegrillte Zucchini mit Rote Bete-Blättchen, gerösteten Haselnüssen und Parmesanhobeln

Grüne Bohnen mit Schalotten-Jus und Mozzarella-Serranoschinkenpäckchen

Gebackener Blumenkohl mit Safran-Korinthen-Dressing und gerösteten Mandelblättchen

## HAUPTGANG

Marokkanischen Hackfleischbällchen mit getrockneten Feigen und gehackten Mandeln in Tomaten-Koriander-Sauce

Roastbeef mit Kräuter-Gremolata in Brombeerjus

Fischspieße von Zander und Lachs in Orangen-Zimt-Sauce

Ofengemüse von Rote Bete, Möhren, Schalotten, Paprika und Fenchel mit Granatapfelsirup

Kleine Kartoffelchen

Safran-Reis

**Pro Person 34,00 €**

## DESSERT IN GLÄSCHEN

Fruchtige Erdbeercreme mit weißer Schokolade

Mascarponecrème mit Mango-Passionsfruchtspiegel

**Pro Person 8,00 €**

*zzgl. Liefer- und Abholkosten*

*zzgl. Reinigungskosten*

Bei einem Auftrag unter 20 Personen, sind wir zur Deckung unserer Kosten gezwungen, einen Aufschlag von 20 % auf unsere Preise zu berechnen.