

# SOMMER 3



## BROT & BUTTER

Selbst gebackene Minibrötchen  
Pain Parisienne  
Kräuterbutter mit Zitrone  
Sesambutter mit arabischem Orangengewürz  
Dattel-Chili-Dip

## VORSPEISEN

Gerösteter Blumenkohl mit Safran-Korinthen-Dressing  
Roter Blattsalat mit Ziegenkäsetalern, karamellisierten Pinienkernen, Himbeeren und Himbeerdressing  
Gebackene Möhrchen mit Ziegenkäse, karamellisiertem Sesam und Beerenfrüchten  
Geröstete Paprika mit gerösteten Mandeln  
Gegrillte Auberginen mit Tahini-Joghurtsauce und karamellierten Erdnüssen  
Marinierte Lachspralinen in Citrusmarinade mit Haselnusspaprika-Topping

## HAUPTGANG

Frische Bandnudeln  
Kleine Kartoffelchen  
Gebratener Fenchel und Champignons  
Ofengemüse von Möhre, Paprika und Roter Bete mit Granatapfelsirup und gerösteten Pinienkernen  
Kleine Rinderrouladen in Rotweinjus  
Lachs und Zander am Spiess in Orangen-Zimt Sauce

**PRO PERSON 38,00 €**

## DESSERT

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

**PRO PERSON 4,00 €**

Wunderbare Schokoladentarte mit Mascarponecreme und Beerenfrüchten

**PRO BLECH 50,00 €**  
(reicht für 20-25 Personen)

*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.