

Aus der Region, im Winter



Chef Schulte und Team
Catering/ Privatkoch

Vorspeisen

Salat von Kartoffel, gebackenem Kürbis, Linsen und leichter
Zwiebelvinaigrette

Winter Wunder Salat aus Feldsalat, Radicchio, Granatapfel, Rehschinken ,
Walnuß und marinierten Pilzen

Kartoffel – Trüffelsuppe mit Maronen

Käsecreme, sowie Rote Beete-Dattelcreme zum Dippen

Salzbutter, sowie Brotvariaton

Hauptgerichte

Rinderragout mit Perlzwiebeln und Wurzeln, in kräftiger Rotweinsauce

Hähnchenfilets in Buttermilch- Schnittlauchrahm

Spätzelpfanne mit Rosenkohl, Steckrüben und Bergkäse

Gemüsevariaton vom Besten der Saison

Knödel

Dessert

Tiramisu mit Spekulatius, Amaretto und Weck-Kirschen

Pekanus Brownie mit Exoten Salat

Ab 25 Personen