

Menü- Vorschläge für Ihre persönliche Feier zuhause, als Geschäftsessen, Candle- Light- Dinner oder aber auch zu einem Geburtstag.

Menüvorschlag 1

Flammbierte Lachstranche mit Spargelsalsa, Kräutercreme und Babysalat

Macchiato von Spargel mit Schrimpcrouton

Maishähnchenbrust unter der Bärlauchkruste, Sommergemüse und weißer Balsamicoschaum

Karamellierte Erdbeercreme mit Vanille

Menüvorschlag 2

Warm marinierter Lachs mit Safrancreme und grünes Gartengemüse

Macchiato vom Spinat mit Chorizobrot

Schweinefilet im Tomaten- Olivensud mit Nudelrisotto und Parmesanwolke

Tiramisu von der Erdbeere im Glas

Menüvorschlag 3

Gegrillte Wassermelone mit Feta, Röstbrot und Olivensalz als Lasagne

Bärlauch- Kartoffelschaum mit flambierter Jacobsmuschel

Kaninchenfilet mit Kräutern, Spargelragout, Kartoffelravioli und Balsamicojus

Zigarre vom Rhabarber mit Quark- Vanille- Espuma und Erdbeergranitèe

Menüvorschlag 4

Kalbstatar mit Bärlauchcreme, geschmorten Spargel und Spargel- Espuma

Glasig gegarter Seesaibling mit Weiwein- Schalotten und gegrilltes Tomatenbrot

Gebrautes Zanderfilet, Spargel- Polentamaultasche mit Kräuter- Muschelsud

Erdbeer- Quarkknödel, Rhabarberkompott und Vanillemilch

Menüvorschlag 5

Scampi- Ravioli auf Kohlrabi- Tagliatelle und Vanille- Orangenöl

Spargelschaum mit Lachsklößchen

Rosa Kalbsrouladen mit Ratatouille gefüllt, cremiger Polenta und Rotweinjus

Erdbeergranitèe mit gebackener weissen Schokolade

Menüvorschlag 6

Glasig gegartes Welsfilet im Bärlauchbrotmantel, eingelegter Spargel, Spargel- Espuma

Spargelschaum mit gebratenem Scampi- Strudel und Kräuteröl

Tomaten- Raviolo im Gartenkräuterschaum Jacobsmuschel und Parmesanobel

Thunfischtatar im Kalbsrücken auf Spargel- Nudelrisotto, und Liebstöckelbernäise

Geeiste Passionsfrucht mit Joghurt im Glas
Lasagne von dunkler Schokolade

