

Das besondere Fest

ab 50 Personen

Preis im Haus: 34,90 € pro Person

Preis außer Haus: 39,90 € pro Person



Vorspeisen

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellen let auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen

Kalter Teil

- „Vitello Tonnato“ Kalb eischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfiet
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree
- Mini-Kalbsschnitzel auf Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken
- Putenfilet natur mit Orangenconfiet und Curry-Dip

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Couscous-Salat mit Karottenwürfeln und Kichererbsen
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Warmer Teil

- Entrecôte vom Black Angus, Dry Aged gereift im Ganzen gebraten mit einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf buntem Wurzelgemüse angerichtet
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- Goldbraun gebackene Zucchini-Piccata mit Nudeln und Pesto

Dessert

- Bananen-Creme Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dip

www.eventhaus-giebel.de