

Ring Of Fire

ab 50 Personen

Preis im Haus: 32,90 € pro Person

Preis außer Haus: 37,90 € pro Person



Salatvariationen

- Kartoffelsalat "Pesto Rosso" mit getrockneten Tomaten
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Vom Feuerring

- Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und Pfeffer
- Tomahawk Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Zarte Weideochsen-Filetsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade
- Orientalische Hähnchenbrust, gefüllt mit Datteln, Mandarinen, Mandeln und Frühlingszwiebeln
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

Antipasti

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten

Warme Beilagen

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einem süßlichen Honig-Jus verfeinert

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Bananen-Crème-brûlée von der Tonkabohne, vor Ort ge ämmt für ein knackiges Finish

Dips und Brot

- Curry-Ananas-Sauce
- Thymiansauce
- Sauce béarnaise
- Barolosauce
- Grillsauce
- Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta