

" Grill & Barbecue "

Salatbuffet

Krautsalat mit Speck, hausgemachter Kartoffelsalat
Griechischer Bauernsalat und Nudelsalat
Verschiedene Blattsalate,
feurigem Dressing, Baguette und Brot
Kräuterbutter und Barbecue-Dip

Vom Grill

Marinierte Steaks von Pute , Rind und Schwein
Grillwürstchenspieße
und Fisch vom Markt in Bananenblättern gegart
dazu Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
gegrilltes Gemüse

Zum süßen Finale

Gebackene Annans mit Honig
mit Kokosparfait

ab 420,00 €

ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen auch gerne Riesengarnelen-Spieße,
Rinderfilet oder Lammfleisch



Tagungshighlights Themen



"Italienisch-mediterraner Abend"

4-Gang Menue

Antipasti
Italienische Anti Pasti-Variation

Polentasüppchen mit Prosciutto und Parmesankrokant

Osso buco vom Lamm an gefüllten gratinierten Tomaten,
Mini-Kartoffeln und Maispolenta

oder

Saltim Bocca vom Zander an bunten Tagliatelle
und Paprika-Zucchini-Gemüse

Duett von Cassataeis und marinierten Zitrusfrüchten
mit Amarettosahne

42,00 € pro Person

"Italienisch-mediterraner Abend"

Italienisch-mediterraner Abend Buffet

Vorspeisen

Anti-Pasti Auswahl:

Salat von Mini-Tomaten und Baby-Mozzarella,
Vitello-Tonnato - Kalbfleisch in pikanter Thunfischsauce
Serano-Schinken mit Melone „San Miguel“
Verschiedene Blattsalate, Rucola, Oliven
und italienischem Dressing

Suppe

Minestrone mit frischem Parmesan

Hauptgänge

Scallopinis vino bianco
mit Peperonata und gebratener Polenta

und

Mittelmeer-Barbe
auf Fenchel -Tomatenragout
mit gebratenen Gnoccis

Dessert

Panna Cotta an Waldbeersauce
und Tiramisu

ab 420,00 €

ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Asiatischer Abend "

4-Gang Menue

Gebratene Garnelen auf Wakame-Salar
an Zitronen-Crosstini

Rote Thai-Curry-Suppe

Rosa gebratene Entenbrust
auf Erdnusssauce an Wokgemüse
und Mi-Nudeln

oder

Fischragout in Zitronengrassud
mit Pak Choi und Jasmin-Duft-Reis

Hausgemachtes Mangoparfait
mit frischen Früchten

42,00 € pro Person

" Asiatischer Abend "

Buffet

Vorspeise

Glassnudelsalat mit Shrimps
Reissalat mit Geflügel und Ananas
und gebackene Frühlingssrollen
Verschiedene Blattsalate und Sprossen
mit asiatischem Dressing

Suppe

Indische Curryrahmsuppe "Mulligatawny"

Hauptgänge

Satespieße auf Erdnusssauce
mit asiatischem Sprossengemüse und Basmatireis

oder

Im Sesam paniertes Schweinefilet
an einer Sauce vom kandiertem Ingwer
mit gebratenen Shi-take-Pilzen und Duftreis

Dessert

Karamellierte Bananen an einer Honig-Ananas-Mousse

ab 420,00 €

ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Balance-Wellness Abend "

4-Gang Menue

Variation von Blattsalaten
mit Passionsfruchtdressing und frischen Früchten

Leichte Velouté von Sommergemüse
mit Tomatenwürfeln

Involtinis von der Pute
auf Weißweinfond an Staudensellerie-Tomatengemüse
und gebackenen Kräuterkartoffeln

oder

Gedünstete Fischvariation vom Markt
an Vichykarotten und Safranreis

Duett von hausgemachten Sorbets
an Melonen-Mango-Salat mit Pfefferminze

42,00 € pro Person

" Balance-Wellness Abend "

Buffet

Vorspeisen
Champignonsalat, Rote Beetesalat, Fenchelsalat
Endiviensalat mit Joghurdressing und Orangendressing
und Baguette mit Joghurt-Gurken-Crème

Suppe
Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumnocken

Hauptgänge
Seezungenröllchen mit Gemüse gefüllt
in Safransud mit Basamatireis

oder

Schwarzfederhuhn in Kräutermarinade
mit Zitronendrillingen und Paprikagemüse

Dessert
Buttermilchterrinen an Sauerkirschsauce

ab 420,00 €
ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Vive la France "

Französisches 4-Gang Menue

Arrangement von Blattsalaten in French-Dressing
mit Avocadowürfeln und Shrimps

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Barberie Entenbrust auf Orangen-Cassis-Sauce,
Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet „Provençal“
auf einem Ragout von Paprika, Tomaten, Sellerie,
Zwiebeln, Oliven und Kräutern

Variation von heller und dunkler Mousse au chocolate
mit Früchten umlegt

42,00 € pro Person

" Tour de France "

Buffet

Vorspeisen

Crêpe vom hausgebeizten Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Salat von Champagner und Pui Linsen
Geflügelterrine auf Orangenkompott
Französische Blattsalate, Croûtons und Sonnenblumenkerne
Frenchdressing sowie Olivenpaste

Suppe

Crèmesüppchen von grünen Erbsen mit Schinkenwürfeln

Hauptgänge

Coq au vin
Hähnchen in Rotweinsauce mit frz. Erbsen und Kräuterreis

oder

Filet de Porc
Medaillons von der Schweinelende auf feinem Ratatouille
und Kartoffel-Artischocken-Gratin

Dessert

Mousse au chocolate und Eclaires

ab 420,00 €
ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Hola Espana "

Spanisches 4-Gang Menue

Tapas Variationen

Chorizo, Jamon Serrano, eingelegte Oliven,
Gamba`s con Aioli, Papas Arrugada con Mojo,
Spanischer Manchego

Gazpacho Andaluz
Kalte Andalusische
Gemüsesuppe

oder

Kichererbsensuppe
mit Chorizo

Gratinierter Lammrücken an Riojasauce,
Bohngemüse und Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Seeteufelfilet auf Zucchini-Paprikagemüse,
Tomaten-Oliven-Kartoffeln

Crème Catalane mit Erdbeersorbet

42,00 € pro Person

" Hola Espana "

Buffet

Vorspeisen

Tapas Variationen

Muscheln mit Tomatensauce überbacken
Eingelegte Oliven, gegrillte Barbenfilets
Albodingas - kleine Fleischbällchen gefüllt mit Ziegenkäse,
Knackige Blattsalate, Croûtons und Sonnenblumenkerne
Tomaten-Oliven-Dressing

Suppe

Kichererbsensuppe mit Chorizo

Hauptgänge

Paella Valenciana
Reispfanne mit Fisch, Hähnchen, Gambas,
Meeresfrüchten und frischem Gemüse

und

Am Stück gebratener Iberico Schweinerücken
an Paprika-Auberginen-Salsa und gegrillten Kartoffelspalten

Dessert

Crème Catalana
Parfait von Feigen und Mandeln

ab 420,00 €

ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Mitternachtssonne "

Skandinavisches 4-Gang Menue

Variation von skandinavischen Fischspezialitäten

Erbsensüppchen mit krossen Schinkenwürfelchen

Kalbstafelspitz auf Boullionkartoffeln
mit frisch geschabtem Meerrettich

oder

Duo von Lachs und Steinbeißer an Hummersauce
mit Nordmeerkrabben,
frisches Marktgemüse und Kräuterreis

Schwedische Mandeltorte mit Johannisbeersorbet

42,00 € pro Person

" Mitternachtssonne "

Buffet

Vorspeisen

Variation von skandinavischen Fischspezialitäten
Hirschschinken mit süß-sauer eingelegtem Gemüse
Knackige Blattsalate, Croûtons und Sonnenblumenkerne
Dill-Joghurt-Dressing

Suppe

Erbsensüppchen mit krossen Schinkenwürfelchen

Hauptgänge

Hausgemachte Köttbular in Pfeffersauce,
Karotten-Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln

oder

Duo von Lachs und Steinbeißer an Hummersauce
mit Nordmeerkrabben,
frisches Marktgemüse und Kräuterreis

Dessert

Duo von Blaubeermousse und
Parfait von Eierlikör

ab 420,00 €
ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Oma's Küche "

4-Gang Menue

Röllchen vom rohen Schinken und Waldorfsalat
an buntem Salat und Sauerrahmdressing

Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Grießnocken

Oma's Rinderroulade an hausgemachten Spätzle
und buntem Gemüse vom Markt

oder

Gebratener Zander auf Rahmkraut
und Senfkartoffeln

Gestürzter Mandelpudding
an eingekochtem rotem Obst

42,00 € pro Person

" Oma's Küche "

Buffet

Vorspeisen

Auswahl verschiedener Schinken
Gefüllte Eier und Kalbspastete mit Cumberland sauce
Waldorfsalat und Karotten-Apfel-Salat

Bunter Blattsalat mit Hamburger-Dressing und Kräutervinaigrette
Bauernbrot mit Griebenschmalz und rohen Zwiebeln

Suppe

Rheinische Zwiebelsuppe

Hauptgänge

Rinderbraten in Rotweinsauce
an Kartoffelgratin und Wirsinggemüse

und

Variation von deutschen Flussfischen auf Rieslingsauce
an Butterkartoffeln und Möhrengemüse

und

Strudel von buntem Gemüse an Kräuterquark

Dessert

Warmer Auflauf von Dunstapfel, Sauerkirschen und Grieß
unter einer Butterstreuselkruste

ab 420,00 €
ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Fusion Cookery "

Verschmelzung von asiatischen und europäischen Kochtraditionen

4-Gang Menü

Lauwarme Zitronengras-Garnelen-Quiche
an buntem Salat mit Passionsfruchtdressing

Erbsensuppe mit Ingwer und Sezuanpfeffer

Geschmorter Ochsenschwanz in Kokospaste
mit glaciertem Frühlingslauch und Shi-take-Pilzen
auf thailändischem Kräuterreis

oder

Gedämpfter Fisch mit warmen Romanasalat und Chilis
an Orangenreis

Crème Caramel mit Sternanis
an einer asiatischen Obstvariation

42,00 € pro Person

" Fusion Cookery "

Buffet

Vorspeisen

Frühlingsrolle mit Lachs und Avocado gefüllt
Hackbällchen mit Sesamkruste und Tofu im Speckmantel
Kartoffelsalat mit Thai-Basilikum
Koriander-Reis-Salat

Suppe

Pikante Tomatensuppe mit Ingwer und Zitronengras

Hauptgänge

Geschmorter Ochsenschwanz in Kokospaste
mit glaciertem Frühlingslauch und Shi-take-Pilzen
auf thailändischem Kräuterreis

und

Fisch vom Markt im Bananenblatt gegart
mit Sojasauce und Wokgemüse auf Sesamrösti

und

Geschmorte Auberginen mit Pilzen
in Ingwer-Tomaten-Sauce

Dessert

Duett von Mangomousse und Kokosnussparfait
mit Schokoladensauce

ab 420,00 €
ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" New Age "

4-Gang Menü

Kräuterparfait auf lauwarmen blauen Kartoffelsalat
an einer Praline von Räucherlachs und Frischkäse

Weißer Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum

Duett von Lamm und Schwein an einem Rotweinconfit
mit Gemüseperlen und Kräuterbündchen
an Kartoffelstangen

oder

Gebratene Meerbarbenfilets auf Rote Beete-Risotto
an Safranschaum
mit rohen Gemüestiften und frittiertem Rucola

Bunte Sorbetvariation mit Schokoladenchips

42,00 € pro Person

" New Age "

Buffet

Vorspeisen

Bunte Fischterrinen im Möhrenmantel
Räucherlachspraline mit Frischkäse
Blauer Kartoffelsalat und bunter Linsensalat

Suppe

Weißer Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum

Hauptgänge

Am Stück gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
auf Rotweinconfit und blanchiertem Frühlingslauch
mit buntem Gratin und Gemüsescheiben

und

Gebratene Meerbarbenfilets auf Safransauce
mit Rote Beete-Risotto und rohen Gemüsejulienne

und

Terrine von Brokkoli und Blumenkohl
mit Parmesankäse auf Wildkräutersauce

Dessert

Bunte Sorbetvariation mit Schokoladenchips

ab 420,00 €

ab 10 Personen + 42,00 € pro Person

" Ayurvedisch-Indisches Menü "

(gibt es nur als Menü!)

Ayurvedischer Tee

Aprikosen-Feigen-Dessert

Linsensuppe mit Kardamon und Ingwer

Lammfleisch in Kokosmilch
mit Chili, Zimt, Anis, Safran und Cashewnüssen
an Basmatireis und Naan Brot (Fladenbrot)

oder

Gedünsteter Seelachs auf grünen Kochbananen
mit buntem Gemüse in einer Sahnesauce
mit Kreuzkümmel, Ingwer, Chili und Zimer

Mango Lassi

42,00 € pro Person