

FRÜHJAHR START 2020



KOCHEN & FEIERN

Liebe Gäste & Interessenten,

hier finden Sie einige Vorschläge aus den verschiedenen Themengebieten.
Bitte suchen Sie sich jeweils passend 3/4/5 Gänge heraus. Gern können Sie sich auch von unserer Küche überraschen lassen und nur das Thema vorgeben.

SUPPEN I VORSPEISEN

HEIMAT

SÜPPCHEN oder CAPPUCCINOS

Wild-Kräuterschaumsüppchen

VORSPEISEN

Lauwarmes Lachsforellenfilet auf
Rahmgurke

Kl. beef Tatar I Kräutermayo I Kartoffel I
Salat

Zanderfilet I Erbsenpüree I Specksud

Lachstatar I Sauerrahmsauce I Wildkräuter I
Radieserl

ASIEN I THAILAND

SÜPPCHEN oder CAPPUCCINOS

Kokosmilchsüppchen

Asiatische Geflügelbouillon

VORSPEISEN

Garnele & Jakobsmuschel I Linsen I
Kokosschaum

Saté Spiesse (Huhn) I Erdnussauce I
Gurken-Chilissalat

Glasnudelsalat I Garnele I Chili I Koriander

Lachstatar I Koriander I Chili I Gurke I Wasabi

SÜDEN

SÜPPCHEN oder CAPPUCCINOS

Tomatencrèmesuppe

Gazpacho - je nach Aussentemperatur :-)

VORSPEISEN

Garnele I Jakobsmuschel I Avocado I Chili-
Mayo

Ceviche vom Edelfisch

Carpaccio vom Rind

Lauwarmer Oktopussalat I Staudensellerie I
kleine Kartoffeln

Wildkräutersalat I Ziegenkäse I Vinaigrette

Ravioli I Spinat I Ricotta I Salbei-Butter-
Sauce

Maltagliati I Pesto I Pinienkerne

Kräuter-Risotto

weitere Pasta gerne nach Wunsch.
Selbstgemacht ist fast alles möglich...



FRÜHJAHR START 2020

ZWISCHENGANG I HAUPTGANG



HEIMAT

Schwäbische Maultaschen I
Zwiebelschmelze I Kartoffelsalat

Knuspriger Schweinebauch auf bayrisch
Kraut I Selleriecrème

Rinderhüfte I Erdäpfelstampf I
Marktgemüse

Zwiebelrostbraten I Trollinger-Sauce I
Spätzle I Marktgemüse

ASIEN I THAILAND

Rotes Thai Curry I Huhn I Duftreis

Gelbes Fischcurry I Gemüse I Reis

Grünes Thai Curry I Rind I Jasminreis

Wok Rind I Pak Choi & Pilze I Reis

Massaman Curry I Kartoffeln I Möhren I Reis

SÜDEN

Meeresfrüchte & Hausgemachte Pasta

Lachsforelle I Spinat I Gnocchi

Dorade Royal I Safran-Sauce I
Süßkartoffelpüree

Rinderfilet I Gemüse I Rotwein-Jus I Risotto

Saltimbocca I gegrilltes Gemüse I
Rosmarinkartoffeln

Kalbfell I Gegrilltes Gemüse vom Markt I
Rosarinkartoffeln I Rotweinsauce

Roastbeef I Remoulade I Mediterranes
Kartoffelpüree I Mediterranes Gemüse

Lammkotelett I Artischocken I Fenchel

DESSERTS - KLASSIKER aus allen Themenrichtungen

Kaiserschmarrn - Apfelmus & Vanillesauce oder Vanille-Eis

Klassische Crème Brûlée I Fruchtsorbet

Orientalische Crème Brûlée | Frucht-Sorbet

Schokoladenküchlein I Früchte I Eis

Mango-Sticky-Rice I Schoko-Crumble I Kokoseis

Gebackene Banane I Crème-Fraiche-Limetten-Eis

(Käse-Variation oder Käse-Schinken-Variation im Anschluss ca. 30min nach Dessert 14,- EUR)



FRÜHJAHR START 2020



KOCHEN & FEIERN

Je nach Saison kann es leichte Abweichungen bei den Lebensmitteln geben. Wir weisen darauf hin, dass wir bei allen geschlossenen Veranstaltungen während der Woche (**Mo-Do**) mind. **12x** und am Wochenende & Feiertagen (**Fr-So**) **14x** den jeweiligen **Menüpreis** verrechnen. Dadurch können Sie auch mit kleinen Gruppen bei uns sehr exklusiv zum Kochen & Geniessen kommen.

MENÜPREISE

Folgende Preise bieten wir inkl. Vor-/Nachbereitung, Anleitung vor Ort, Reinigung der Schürzen & Rezepte: Dies gilt für Kochabende bis 14 Personen:

3 Gänge Menü: 75,- EUR 4 Gänge Menü: 85,- EUR 5 Gänge Menü: 95,- EUR

Für Kochabende von 15 - 24 Personen:

3 Gänge Menü: 70,- EUR 4 Gänge Menü: 80,- EUR 5 Gänge Menü: 90,- EUR

Sollten Sie mit 25 Personen und mehr ein geselligen Abend mit Kochen verbringen wollten, dann gelten folgende Preise:

3 Gänge Menü: 67,50 EUR 4 Gänge Menü: 75,- EUR 5 Gänge Menü: 82,50 EUR

Wenn Sie bei uns ausschließlich bekocht werden, dann können Sie von den angegebenen Preisen 10% abziehen. Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Hier würden wir nach der Menüauswahl auch gerne die Richtung empfehlen...

DEKORATION

Für Dekoration & Kerzen berechnen wir pauschal 49 € bei Veranstaltungen bis 14 Personen / 69 € bis 24 Personen / 89 € > 24 Personen. Bei Sonderwünschen und größeren Gruppen wird die Dekoration nach Aufwand unserer Dekorateurin berechnet.

SERVICE & EXTRAZEIT

Der Service ist in unseren Preisen bis 1 Stunde nach dem Dessert inklusive. Danach berechnen wir 30,00 € pro halbe Stunde und Mitarbeiter. Maximal können wir die Räumlichkeiten bis 2 Uhr anbieten.

GETRÄNKEKARTE & WEINKARTE

finden Sie separat als pdf.

Gerne erstellen wir Ihnen bei Bedarf ein adressiertes Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung und stehen für Fragen gerne zur Verfügung.

Ihre Andrea Lange & Florian Fleischmann

