

LIVE COOKING

45,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- Garnelen in Limetten-Olivenöl gebraten
 - Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl-Pesto und Parmesan
- Rispentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Sardellen
- Eingelegtes Bratgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Artischocken und Schalotten
- ganzer Rücken vom Chianina Rind mit Nierdertemperatur 6 Stunden "gereift" und am Gast tranchiert
- Piccata Milanese - kleine Filets im Parmesan-Ei Mantel gebraten
- marinierter Lachs mit Meersalz und Dillschmand am offenen Feuer heiß geräuchert und am Buffet tranchiert
- Schafskäse mit Kräutern, Oliven und Tomaten indirekt gegrillt
 - in Chili-Olivenöl frisch gebrühte Tagliatelle im ganzen Parmesanlaib mit Ruccola und Kirschtomaten
- Aus dem Wok: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons
 - Rosmarinkartoffeln
- hausgemachte Kräuterbutter
Creme Fraiche mit Kräutern
Weißwein-Buttersoße
Bratenjus
Tomatenmus mit Sahne
- Filets von bunten Früchten mit Beeren
 - Ragout von Sommerbeeren an Orangen-Joghurt-Creme
 - Mousse au Chocolat

LIVE COOKING

45,00 € / PERSON

KALT UND WARM

- gebratener Champignon im Serranomantel
- Garnelen in Kerbel-Limetten Marinade
 - Schiffchen vom Chicoree mit eingelegten Sardellen
- Tortilla-Roulade mit Schafskäse und gebratener Zucchini
- gegrillter Sepia mit Salsasoße
- Hähnchen mit Knoblauch - Pollo al ajillo oder
 - Hefeküchchen mit Gemüse, Hackfleisch und Käse gefüllt
- Salsa Taquera - pikante grüne Sauce
- ganzer Rücken vom argentinischen Weiderind mit Nierdertemperatur 6 Stunden live "gereift" und am Gast tranchiert
- Maispoularde aus der Eisenpfanne an Madeirasoße
- Medaillons vom Schweinefilet vom Kontaktgrill
- Paella mit Meeresfrüchten und Pollo
 - Schafskäse mit Kräutern, Oliven und Tomaten indirekt gegrillt
 - in Chilly-Olivenöl frisch gebrühte Tagliatelle im ganzen Parmesanlaib mit Ruccola und Kirschtomaten
- Aus dem Wok: Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Champignons
 - Rosmarinkartoffeln
- hausgemachte Kräuterbutter
Creme Fraiche mit Kräutern
Weißwein-Buttersoße
Bratenjus
Tomatenmus mit Sahne
- Filets von bunten Früchten mit Beeren
 - Crème brûlée
 - Joghurtcrème an Mango-Maracujapüree