

Mediterrane Menüvorschläge 2024 – ab 20 Personen

(Preis inklusive 19 % gesetzlicher Mehrwertsteuer und gültig ab 20 Personen)

Suppen

<i>Gazpacho andaluz</i>	<i>8,50 EUR</i>
<i>kalte Gemüsesuppe mit hausgemachtem Oliveneis & gerösteten Mandeln</i>	
<i>Andalusische Tomaten – Paprikasuppe</i>	<i>7,60 EUR</i>
<i>Lauchsuppe mit gerösteter Chorizo</i>	<i>8,30 EUR</i>

Vorspeisen

<i>Rote Bete Carpaccio mit spanischem Blauschimmelkäse, kaltgepresstem Olivenöl und Balsamicoglance</i>	<i>9,50 EUR</i>
<i>Rucolasalat mit Birnenspalten, Walnüssen, geriebenen Manchegokäse & Balsamicodressing</i>	<i>10,20 EUR</i>
<i>Flambierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten der Saison mit gerösteten Kürbiskernen, Feigen, getrockneten Tomaten, Oliven & Waldbeeren-Honigdressing</i>	<i>11,50 EUR</i>

Hauptgänge

<i>Knusprige Hähnchenbrust mit Aprikosensauce, verfeinert mit Chili & Vanille, auf cremiger Polenta an frischem Marktgemüse</i>	<i>21,50 EUR</i>
<i>Maispoullardenbrust an fruchtigen Ratatouille & sautierten Gnocchi</i>	<i>23,90 EUR</i>
<i>Medaillons von der Schweinslende an Bohnen-Steckrüben-Kartoffelragout und Apfel – Balsamjus</i>	<i>25,00 EUR</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderfilet an Riojajus auf geschmorten Salbeitomaten & hausgemachten Kartoffelgratin</i>	<i>37,00 EUR</i>
<i>Lammrückenfilet auf geschmorter Paprika, mediterranem Kartoffelstampf und Balsamicojus</i>	<i>36,80 EUR</i>
<i>Tranchen von Lachsfilet auf Rote Bete Risotto und gebratenem Wildbrokkoli</i>	<i>28,70 EUR</i>

Kabeljau auf Kräuter Couscous, sautieren Seespargel und leichter Zitronensauce 26,60 EUR

Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfilets, in einer Gemüsesauce verfeinert mit Tomatenpesto und Rucolastroh 21,50 EUR

Italienische Bandnudeln mit Miesmuscheln & Venusmuscheln und Kirschtomaten in einer Zitronen-Thymian-Butter 23,00 EUR

Knackiges Gemüse vom Markt mit Balsamico verfeinert und Ziegenkäse überbacken dazu Tomatenkartoffeln (vegetarisch) 17,30 EUR

✓ Spaghetti in Spinat-Avocado-Sauce mit Pinienkernen, Kirschtomaten & Paprikaconfit 19,50 EUR

Desserts

Crema Catalana 6,50 EUR

Orangen - Grapefruit - Salat verfeinert mit Grand Manier und Vanilleeis 7,20 EUR

Mango - Mascarpone – Creme 7,20 EUR

*Bitte wählen Sie pro Gruppe nur **zwei verschiedene Menüs** aus. Ihre Bestellung sollte spätestens **5 Werktage** vorher erfolgen. Die Preise verstehen sich pro Person inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.*

Alle Menüpreise werden durch Kombination einzelner Gänge wie folgt rabattiert:

Ab 2 Gängen - 1,00€ vom Gesamtpreis

Ab 3 Gängen - 2,00€ vom Gesamtpreis

Ab 4 Gängen - 3,50€ vom Gesamtpreis

Ab 5 Gängen - 5,00€ vom Gesamtpreis