

Menüvorschlag I

Brokkolischaumsüppchen | Schwarzbrotchips



Raviolini | getrüffelter Ricotta | Pilzsauce



Rinderfilet rosa gebraten | Schupfnudeln | Portweinschalotten

oder

Seitansteak | Schupfnudeln | Portweinschalotten



Vanillepannacotta | marinierte Beeren

Preis für 6 Personen € 570,00

inkl. Lebensmittel, Arbeitszeit, Speisenservice, Küchenreinigung

Menüvorschlag II

Thunfisch- oder Avocado Tartar | Kernöl | Pumpernickel



Selleriecremesuppe | Trüffelöl



Entenbrust rosa gebraten | Griesknöderl | Rotkraut

oder

Sojamedaillon glaciert | Griesknöderl | Rotkraut



Schokolademousse im Glas | Himbeerspiegel

Preis für 6 Personen € 555,00

inkl. Lebensmittel, Arbeitszeit, Speisenservice, Küchenreinigung

Menüvorschlag III

Carpaccio vom Kräuterseitling | Vogerlsalat | Nusscrunch



Erbsencremesuppe | Weißbrotcroustons



Kalbsbäckchen geschmort | Kartoffel-Karottenstampf |
karamellierte Kohlsprossen

oder

Seitanmedaillon | Kartoffel-Karottenstampf |
karamellierte Kohlsprossen



Topfensoufflé | Beerenröster

Preis für 6 Personen € 530,00

inkl. Lebensmittel, Arbeitszeit, Speisenservice, Küchenreinigung