










204° Genussmomente

Buffet III

Salatauswahl

-  Rote Beete Geröstete Walnuss | Feta | Himbeeressig | Apfel
-  Kartoffelsalat Schwäbisch | Essig | Öl
-  Strauchtomaten Mozzarella | Dunkler Balsamico | Oliven Öl | Meersalz | Basilikum
-  Marktfrischer Blattsalat Joghurt-Kräuter-Dressing | Balsamico Dressing | Toppings


Vorspeise und Fingerfood

- Jamón Serrano Charentais | Grissini | Rucola-Walnuss Pesto
-  Geräucherter Tofu Balsamico Linsen | Granatapfel | Koriander | Dijonaise
-  Parmesan Praline Cranberry | Nüsse | Thymian
-  Fromage de Chèvre Ziegenkäse | Feige | Rosmarin | Tartelette




Hauptgang

- BBQ Drumsticks Sous Vide | Kräuter | Wachholder Rauchsatz
- Rinderfilet Sous Vide | Thymian | Butter | Live tranchiert
- Zanderfilet Kräuter | Mandel | Butter | Limette
-  Gefüllte Champignons Golden Couscous | Zitronenthymian
-  Beyond Sausages Wenn man nicht auf die Wurst verzichten will!

Beilagen

-  Ratatouille Meersalz | Thymian | Oliven Öl | Tomatenragout
-  Couscous Paprika | Ras el Hanout | Curry | Rosinen
-  Kartoffelgratin Butter | Rahm | Muskat

Dessert

-  Milchreis-Mousse Soja-Milch | Grenola | Mango Chutney
-  Schwarzwälder Torte Im Weckglas | Bourbon Vanille | Portwein Kirsche
-  Crème Brûlée Tonkabohne | Vanille | Live Flambiert

 Vegan

 Vegetarisch