

SPEISENMAPPE *by*

LifestyleWerkstatt

ESSEN

mit Liebe

TRINKEN

mit Genuss

LACHEN

mit Freunden

3 - GANG MENÜ

Vorspeise

Saisonaler Salat vom Markt

Saisonaler Salat mit verschiedenen Toppings & hausgemachtes Dressing

Hauptgang

Prime Rip Steak vom Rind

Sousvide gegart :: Portweinjus :: knusprige Rosmarinkartoffel

Mediterranes Ofengemüse

Buntes Gemüse der Saison

Nachtsch

Klassisches italienisches Tiramisu

- 39,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

Laugenkonfekt mit Dip

- 2,50 € pro Person -

Foccacia - Brot mit Dip

- 1,80 € pro Person -

LIVE COOKING

- *Buffet* -

Vorspeise als Menü

Bunter Salat vom Markt

Knackiger Blattsalat :: Gurken :: Tomaten :: Orangenspalten :: Pfeffernüsse
geraspelte Radieschen :: Balsamico - Dressing

Hauptgang als Buffet

Prime Rip Steak vom Rind

Sousvide gegart :: Portweinjus :: knusprige Rosmarinkartoffel

Lachssteak in Sesamkruste

Limettenschaumsauce :: luftiger Duftreis

Mediterranes Ofengemüse

Buntes Gemüse der Saison

Nachtsch als Buffet

Luffige dunkle Schokoladencreme

Flambierte Vanille - Creme Brûlée

- 45,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

Laugenkonfekt mit Dip

- 2,50 € pro Person -

Foccacia - Brot mit Kräuterdip

- 1,80 € pro Person -

Mit Spinat & Ricotta gefüllte Pasta

- 4,50 € pro Person -

LANDLIEBE

- Hessisches Buffet -

Vorspeise als Tischbuffet

Hessische Antipasti

Handkäs - Salat mit Brotroutons :: Eingelegte Gurken :: Frankfurter Buletten mit Senf

Zwischengang als Menü

Deftige Apfelweinsuppe

mit Schmandkleks :: Majorancroutons

Hauptgang als Buffet

Zartes Rindertafelspitz

mit Sahne - Meerrettich verfeinert

Aromatisches Spanferkelragout

in Malzbier geschmort :: mit Gemüse verfeinert

Salzkartoffeln

mit grie´Soß´

Saisonales Ofengemüse vom Markt

Nachtisch als Buffet

Hessisches Apfeltiramisu

Käse - Karotten Swirl

Käse - Karottenkuchen im Glas

- 45,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

Mini - Zwiebeltartelettes

- 3,50 € pro Person -

Bauernbrot mit Spundekäs´

- 1,80 € pro Person -

LEBENSLUST

- *Buffet* -

Vorspeise als Buffet

Salat - Buffet

Auswahl an Blattsalaten :: verschiedenen Toppings :: Kernmix :: zweierlei Dressing

Hauptgang als Buffet

Confiertes Zanderfilet

Geschmortes Fenchel - Orangengemüse :: Senf - Dill Sauce

Saltimbocca vom Kalb

Schnitzelchen mit Salbei & Parmaschinken :: Zitronenschaumsauce

Penne rigate aus dem Wok

mit geriebenem Gran Padano :: wahlweise mit Basilikum Pesto oder Pesto rosso

Saisonales Ofengemüse

vom Markt

Nachtisch als Buffet

Bourbon Vanilleeis

Hot Chocolate Brownie :: Salzkaramell

- 48,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

luftgetrockneter Schinken

von der Berkel Maschine hauchdünn aufgeschnitten :: Trüffelöl :: grober Pfeffer

- 4,50 € pro Person -

Ciabatta - Brot mit Dip

- 1,80 € pro Person -

MEERESRAUSCHEN

- *Mediterranes Menu* -

Vorspeise als Menü

Romanasalat

Zerbröselter Ziegenkäse :: gegrillte Pfirsichstücke
kandierte Walnüsse :: geröstete Serranochips :: Campari - Dressing

Zwischengang als Menü

Risotto mit Basilikum Pesto

mit gereiftem Manchego Käse :: frischer Burrata

Hauptgang als Menü

Zartes Roastbeef

Am Stück gebraten
Rotweincharlotten :: Kartoffel - Oliven Stampf :: Cointreaujus

Nachtsch als Buffet

Key Lime Pie

Limetten Tarte :: abgeflämmte Baiserhaube

Banoffee

Banane :: Süße Milch :: Cookies

- 48,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

Italienische Bruschetta

Frische Tomaten :: Basilikum :: geröstetes Baguette
- 3,50 € pro Person -

Sepia - Cranberry - Baguette mit Dip

- 1,80 € pro Person -

Jacobsmuscheln zum Zwischengang

-4,50 € pro Person -

LEVANTE KÜCHE

- *Köstlichkeiten des östlichen Mittelmeeres* -

Vorspeise als Tischbuffet

Falafel - Sticks

mit Hummus

Orientalischer Couscous - Salat

mit Mandeln :: getrocknete Früchte :: Koriander
Kirschtomaten :: Rucola :: Minz - Joghurdip

Mashawsha-Salat

Aromatischer Kichererbsensalat

Hauptgang als Tischbuffet

Würziges Lamm - Harissa Ragout

mit getrockneten Früchten

Safran - Reis

Süßkartoffel :: Möhren mit Granatapfel

Sesamdressing

Gerösteter Sesamblumenkohl

Schwarzer Sesam :: Ras el Hanout

Nachtsch als Tischbuffet

Orangen - Filoteigkuchen

mit hausgemachter Vanillesauce

- 52,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

Knusprige Böreks

mit Feta

-4,50 € pro Person -

Zatarbrot mit Kartoffel - Kurkumadip

- 1,80 € pro Person -

AROMENSPIEL

- *Ausgefallene Geschmackserlebnisse* -

Vorspeise als Menü

Wildkräutersalat

Sherry - Ziegenkäse - Vinaigrette :: King Prawns :: geröstete Mandeln
Trauben :: Avocadowürfel

Zwischengang als Menü

Kabeljaufilet im Serrano - Speckmantel

Safransauce :: Minz - Erbsenpüree

Hauptgang als Menü

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen

mit getrüffeltem Kartoffelmousselin :: sautiertes Gemüse

Nachtsch als Menü

Bailey´s - Vanillesoufflé

mit halbgefrorenem Mangoparfait :: beschwipster Früchtesalat

- 56,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

Gurken - Melonenkaltschale als Shot

mit Joghurt :: Dill :: Brotcroutons

- 3,50 € pro Person -

Wurzelbrotbaguette mit Curry - Bananendip

- 1,80 € pro Person -

Friandises & Pralinés auf Etageren

- 3,50 € pro Person -

Tiroler Käseplatte

Verschiedene Hartkäsesorten :: Tete de Moins :: Camembert :: Partybrezel :: Oliven
Feigen Senfsauce :: geröstete Nüsse

- 9,00 € pro Person -

FINE DINING

- *Menü* -

Empfang (Flying Buffet)

Jacobsmuschel

im Sherrysud

Süßkartoffelsüppchen

mit Sobrasada - Essenz

Rosen - Sorbet

mit Sekt aufgefüllt

Zwischengang als Menü

Hausgemachte Tortellini

mit Pastinaken - Zitrus Füllung (vegetarisch)

Salbei beurre blanc :: geröstete Walnüsse :: Parmesan - Espumaschaum

Hauptgang als Menü

In Mandelmilch pochierte Poularde

Morchelrahmsauce :: Karotten :: Selleriecreme

Nachtsch als Menü

Creme Catalana

mit Orangenzucker gebläht

Fondant au chocolat

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

- 63,00 € pro Person -

Wir empfehlen hierzu

Baguette de Champagne mit Orangen - Salzbutter

- 2,80 € pro Person -

Friandises & Pralinés auf Etageren

- 3,50 € pro Person -