



Unsere Menüvorschläge mit 4 Gängen

*Hierbei können sie bei der Suppe aus zwei Vorschlägen wählen
und beim Hauptgericht aus 4 verschiedenen Vorschlägen.*

Menü - Veggie

Amuse bouche

...fertig auf Tellern angerichtet

...ein Gruß vom „Gourmet-Partyservice Biesel“

* * *

Zum Auftakt

...fertig auf Tellern angerichtet

Rote-Bete Crespelle mit Meerrettichcrème

Kichererbsen-Frikadellen
auf Couscous Salat

Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf
auf Zucchini-Kartoffel-Plätzchen

* * *

Heiße Versuchung

...nur erwärmen

Süßkartoffelsuppe mit Kokos
und Parmesanbiskuit

* * *

Hier geht`s zur Sache

...nur erwärmen

Tagliatelle mit Kürbis und gegrillten Salbei

oder

Crèmiges Champignonragout
hausgemachte Serviettenklöße

oder

Tiroler Spinatknödel mit Käse-Sahne-Sauce und Walnüssen

oder

Kohlrabi-Schnitzel mit gebratenen Kartoffeln

Zu allen Gerichten:

Frisches Gemüse der Jahreszeit mit Sauce Hollandaise

* * *

Süße Spielereien

...fertig auf Tellern angerichtet

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Kirschen

Espresso - Crème in der Tasse
mit Knusperlöffel

Kleine Windbeutel gefüllt mit Eierlikör-Mascarpone-Crème

43,50 € pro Person