

## **DIE SHOWKÜCHE IM ÜBERBLICK ...KOCHEN SIE DOCH MIT**

Täglich ab 18.00 Uhr zu buchen • maximal 20 Personen • Mindestumsatz 500.00EUR • pro Koch berechnen wir pauschal 100.00EUR • Die Getränke werden von Ihren Gästen bestellt, und nach Verbrauch berechnet • Die Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 01.30 Uhr zur Verfügung. Danach berechnen wir für jede angefangene halbe Stunde 25.00EUR Personalkostenpauschale • Wir benötigen einen Tag vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl. Sollten dennoch weniger Personen als angemeldet erscheinen berechnen wir den Menüpreis pro fehlender Person als Stornogebühr. Falls Sie feiern möchten, bitte nicht vergessen: CD'S mitbringen, eine Anlage ist in der Küche.

### **MENÜVORSCHLÄGE**

#### **VORSPEISEN**

Mariniertes Rote Bete Carpaccio an  
Balsamico Vinaigrette mit  
Frischem Meerrettich und Ziegenkäse  
8,50 EUR

Ravioli mit Gorgonzolakäse gefüllt an  
Walnussauce mit süß-sauren Birnen  
9,00 EUR

Asiatischer Vorspeisenteller  
(Sushi, Sashimi, Entenfrühlingsrolle &  
Garnelensalat)  
12,00 EUR

Zander im Strudelblatt auf  
Tomaten-Safran-Crème  
Und Gurken-Shrimpsalat  
10,50 EUR

Doradenfilet auf der Haut gebraten mit  
Sesamcrème und Mango-Chilissalat  
9,50 EUR

Rinderrückenspieß mit Erdnußsauce Auf Salat  
Vom grünen Spargel  
10,00 EUR

Blätterteigtaschen mit  
Entenfleisch gefüllt auf  
Pflaumen-Chinakohl-Salat  
9,50 EUR

#### **SUPPEN**

Kokos-Zitronengrassuppe mit  
Schwertfisch Dim Sum  
6,00 EUR

Kartoffelsuppe mit  
Zwiebel-Schinken Maultaschen  
6,00 EUR

Vegetarische Pfeffersuppe mit Frischen Feigen  
Und Ziegenkäse  
6,00 EUR

#### **HAUPTSPEISEN**

Schweinefilet mit gebratenen Riesengarnelen,  
Sauce Bearnaise,  
Lauch und Kartoffelroulade  
16,00 EUR

Maishuhnbrust mit Speckfüllung,  
An Zitronen-Chili-Hollandaise,  
Provencalischem Gemüse und  
Römischen Nocken  
16,50 EUR

Rosa gebratene Entenbrust mit Pflaumensauce,  
Spitzkohl und Kartoffelplätzchen  
17,50 EUR

Saltimbocca vom Kabeljaufilet mit  
Weißer Balsamico Sauce,  
Aubergine aus dem Ofen und  
Gefüllter Kartoffel  
16,50 EUR

Steinbeisserfilet im Crêpemantel an  
Krustentiersauce und grünem Spargel  
17,50 EUR

#### **DESSERT**

Gratinierter Limonencrêpe mit  
Himbeerparfait  
6,50 EUR

Crème brûlée  
Mit Rosmarin- Ingweireis  
6,00 EUR

Dessertvariation  
7,50 EUR