

WALK & TALK - Hors d'oeuvre

Auf kleinen Tellern serviert:

Rindertatar - pikant - mit Wachtelspiegelei
Wachtelterrinen mit Orangen-Nusskompott
Entenleberpraline im Pistazienmantel
Ital. Gemüse mit gebackenem Kapernherz
Maispoulardengalantine auf Mango-Ananas-Chutney
Arme Ritter vom Räucherlachs, Sc Royal
jeweils EUR 6,- pro Stück

Löffeldegustation:

SUSHI im Pankomantel, Soja und Ginger
Frischkäsepraline mit Kräutern
Lachsröschen mit Limonenschmand
Bonito-Tatar an Wasabischaum
Gemüse-Sushi
Melonen mit Parmaschinken
jeweils EUR 3,-- pro Stück

Im Tässchen serviert:

Tomatenespuma mit Eismeershrimps - kalt
Curry-Garnelensüppchen
Linsensuppe „ American Style „ mit Tabasco
Hummersüppchen
jeweils EUR 5,-- pro Stück

Im Tässchen serviert:

Zitronengrasrisotto mit Tiefsee-Garnele
Barbarie - Entenbrust mit Ratatouille
Edelfischragout mit Krustentierschaum
Blumenkohlcurry mit Duftreis, Sesam
jeweils EUR 7,-- pro Stück

Fingerfood:

Parmesan - Crostinis
Zucchinirollchen
Chili-Hackbällchen
Gefüllte Blätterteigteilchen
jeweils EUR 2,50 pro Stück

Canapéauswahl:

Canapé mit geräucherten Entenbrustscheiben
Vollkorncanapé mit Taleggio und Weintrauben
Canapé mit Roquefort und Birnensenf
Canapé mit geräucherter Rhönforelle, geister Gurke
Vollkorncanapé mit Ziegenkäse und Oliven
Canapé mit gebeiztem Lachs mit Pommerysenf
Pumpernickelcanapé mit Matjestartar, Kren
jeweils EUR 4,-- pro Stück

Canapé deluxe

Canapé mit Seezungenroulade, Estragonespuma
Canapé mit Rehrückenmedaillon, Cranberries
Canapé mit Kalbsfilet, Trüffelscheibe
Canapé mit Hummer & Mangochutney
Canapé mit pikantem Rindertartar
jeweils EUR 7,-- pro Stück

Dessert im Glas:

Valrhona- Schokolademousse mit Früchten der Saison
fresh Coconutsorbet mit gepfeffelter Ananas
Crema Catalana mit Vanilleeis
jeweils EUR 5,-- pro Stück