



## Angebot „Menü kalte Jahreszeit“ Von September bis April

### Vorspeise

Gebeiztes arktisches Saiblingsfilet | Kaffir-Limettencreme | Yuzu | Avocado | selbstgezogene Kressen | Baguette

oder

Gänselebermousse | eigene Praline | Sherryspiegel | Haselnusscrumble | Kirschkonfit | Früchtebrot

### Hauptgang

Argentinisches Roastbeef am Stück gegart und vor Ort tranchiert | Kartoffelgratin | Selleriecreme mit fermentiertem Knoblauch | Spätburgundersauce

oder

Filet vom Schwäbisch Hällischem BIO-Landschwein am Stück gegart und vor Ort tranchiert | Harald Wohlfahrt BBQ-Lack | Kartoffelgratin | Selleriecreme mit fermentiertem Knoblauch | Spätburgundersauce

### Käsegang

(optional) + 6,- €

Parmesanschaum | Orange | Tomaten-Staudensellerialesalat

### Dessert

Delice von Valrhonaschokoladen | Beeren

Ab 30 Personen 59,- €

Ab 50 Personen 54,- €

Ab 80 Personen 49,- €

### Sonstige Kosten

(Die sonstigen Kosten verhalten sich je nach Eventbedingungen unterschiedlich und werden Ihnen bei einem unverbindlichen Angebot genauestens aufgeschlüsselt.)

benötigtes Personal, Hardware (Besteck, Geschirr, Verbrauchsmaterial, etc.)  
Logistikpauschale je nach Aufwand und Entfernung