



Kursdetails

- 3-Gänge-Menü mit alternativen Menü-Varianten
- Veranstaltungszeit: 4,5 Stunden
- Champagner-Empfang
- Italienische Aufschnitt Variationen
- Abgestimmte Weine
- Kölsch, Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Cola zero
- Wasser & Kaffee

zubuchbare Optionen

- Käse-Variation aus Frankreich und Italien
- Aperitif-Cocktail-Kurs

Menü

Vorspeise

Wurzelgemüse-Ravioli mit Hummer und Krustentier Bisque *oder*
Lammfilet in Balsamico mit Linsen-Paprika-Gemüse

Zwischengang

Wildkräuter-Salat mit in Zitronenbutter gegartem Steinbutt-Filet *oder*
Kohlrabi-Carpaccio mit Trüffel-Vinaigrette und gebratenem Iberico-Schweinefilet

Hauptgang

Rinderfilet vom US Beef mit Rotweinreduktion *oder*
Seezungenfilet-Filet in Kerbel-Butter
dazu Edles Gemüse-Risotto

Dessert

Variation von der Valrhona

1.990 € bis 10 Personen
jede weitere Person zzgl. 175 €
alle Preise zzgl. Mwst.