

Apéro 10-20 Personen

Bruschetta mit Avocado, Tomaten und Thunfischtartar

Zitronenöl, 3 stk. Tomaten, 3 stk. Avocado

Fleur de sel

Ectl. Wasabi-Paste oder Meerrettich gerieben

Olivenöl

Brot zum Toasten, Vollkorn oder etc.

ca. 300 gr. Thunfisch frisch oder gefr. (Belperknolle od. Bergkäse)

Pochiertes und frittiertes Ei mit Quinoa und Kräutersalat

10 – 20 Frische Hühner Eier 1 lt. Wasser 100gr. Weissweinessig

Eiswürfel

Panierbrot und Grissini zum zerbrechen

Frisches Öl + Temperatur Messer

Kräutersalat mit Rucola, frisée, Shiso, Blüten Kerfel

Tomaten

Avocado-Dressing

„mixer“

150 gr Orangensaft frisch

80 gr Zitronensaft

50 gr Honig

150 gr Sonnenblumenöl

50 gr Olivenöl od.

80 gr Avocadopüree, sel-poivre etc.

Kabeljau “Dorsch Frisch” mit Kurkuma und Parmesan

2 x 40 gr Kabeljaufilet mit Kurkuma und Parmesankruste

20 gr Blumenkohlpüree mit Kokosnussmilch, gekocht

1 Blumenkohl, scheibe gebraten als Dekor

1 Basilikumblatt als Dekor Thai oder grün

Fischsauce mit Zitronengras

Buttersauce mit Kurkuma

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Pistazien gebraten

Schweinsnetz, Kalbsfleisch, Perlhuhnschenkel evtl. Pouletfleisch

Anna Kartoffeln, Sauce mit gehackten Schalotten und Thymian

Gemüse aus Wahl Knollensellerie, Spinat, Karotten, Zucchini und etc.

Fleischfarce

100gr. veau

100gr. Perlhuhnschenkel oder Poulet

50gr. Pain

100gr Crème 35% Kräuter, Pistaches ev. Pilzen, Salz und Pfeffer, Majoran, Petersilie etc.

Eisparfait-Halbgetrockenes-Rahmgefrorenes mit Grand-Marnier

200 gr. Vollei

Vollei und Zucker warm und kalt schlagen ca. 10Pax

175 gr. Zucker

500 gr. Schlagrahm

100 gr. Grand-marnier Jus d`oranges reduzierte 3/4