

Hier ein paar Menüvorschläge . . .

MENÜ MEDITERRAN

Zur Begrüßung Prosecco

- 1. Gang: mediterrane gemischte
Kalte und warme Vorspeisenplatten*
- 2. Gang: gemischter Grillsteller und
Vegetarische Grillplatte mit Tomaten-Joghurtsoße
dazu Bulgur und Salat*
- 3. Gang: Feigen Mediterran
mit Walnüssen gefüllte Feigen auf Vanille-Schoko- Soße*

PREIS: 28,00 € pro Person

(auf Wunsch kann zu diesem Menü zusätzlich auch eine Suppe, z.B. die rote Linsensuppe nach Anatolischer Art, als sozusagen 0. Gang, kombiniert werden. Der Preis wäre dann 31,50 € pro Person)

MENÜ ORIENTAL

Zur Begrüßung Prosecco

- 1. Gang: frische Gemüsecremesuppe*
- 2. Gang: gemischte kalte Vorspeisen nach Meze Art*
- 3. Gang: „Des Sultans Entzücken“ (Hünkar Begendi)
Zartes Lammfilet auf einem Auberginen-Sahne Püree,
dazu Bulgur und Salat*
- 4. Gang: Dessertvariation „Saray“ (Palast des Sultans)
(orientalische Süßigkeiten, wie z.B. Baklava, etc.)*

PREIS: 32,00 € pro Person

MENÜ CLASSICO

Zur Begrüßung Prosecco

1. Gang: Tomatensuppe mit Lorbeer
 2. Gang: Ruccola Salat mit zarter Hähnchenbrust
In Granatapfel-Balsamico marinierte
Hähnchenbruststreifen, Ruccola und Kirschtomaten
 3. Gang: gebratene zarte Entenbrust an Kräutersahnesauce mit Pinienkernen,
dazu Butterkartoffeln
alternativ
gebratene Gänsekeule mit Orangen-Rotweinsauce,
dazu Knödel und Rotkohl
 4. Gang: Flambierte Birnen
in der Pfanne mit Vanille-Cognac-Soße gewendete
Birne mit Walnüssen
- PREIS: 37,00 € pro Person

Nach Wunsch kann auch ein auf Sie zugeschnittenes Weihnachtsmenü gestaltet werden!