

Menü-Auswahl



Bei allen Menüs ist bereits auf den Tischen für Sie eingedeckt:

Kleine Brotteller & Butter-Messer | Brotkörbe mit knusprigem Landbrot & mediterranem Brötchenkonfekt in den Varianten Rosmarin | Tomate | Olive | Peperoni & Pinienkern-Basilikum-Butter mit Essblüten im Aromaglas

3-Gang Menü

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelöl und gehobeltem Pecorino-Käse

Eingebettet in stilvollem Papierkästchen:
Kabeljau & Noix St. Jacques (Jacobsmuschel) mit Flusskrebsschwänzen & Zucchini in leichter Portweinsauce
Feines Kartoffeltürmchen mit mediterranen Kräutern

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern auf Zabaione-Schaum

28 € p.P. netto

4-Gang Menü

Wildkräutersalat mit Mousse von Räucherfischen und karamellisierten Äpfeln & Walnüssen

Luftig leichtes Kresseschaum-Süppchen mit Parmesanhippe

Saltimbocca vom Kalb in feiner Rieslingsauce

Risotto mit marinierten Tomaten Zucchini | Kalamata-Oliven & gehobeltem Parmesan

Tiramisu von süßen Erdbeeren auf Frucht-Spiegel

33,50 € p.P. netto

5-Gang Menü

Frisée-Spitzen auf roter Bete mit knusprigem San Daniele-Schinken-Chip aus dem Ofen begleitet von Gemüse-Schaum-Vinaigrette

Gefüllter Ravioli mit Zitronen-Ziegenkäse-Thymian und gebackener Tomatenpraline

Mit grünem Tee lackierter Wildlachs Cashew Nüsse & Thai-Basilikum-Gnocchi

Geschmorte Lammkeule mit aromatischen Kräutern
Zartes Pernod-Fenchel-Gemüse
Kartoffelfächer mit knusprigen Kürbiskernen

Frisch gebrannte Creme Brûlée mit Lavendelkaramell

39 € p.P. netto

5-Gang Menü mit Käse

Carpaccio vom Thunfisch mit Kräuterseitling & Schaum von Traubenkernöl

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit karamellisierten Kürbiskernen & Blätterteighippe

Gefüllter Panzerotti mit Rucola | Pinienkernen dazu Salbeibutter & gehobelter Parmesan

Maispouardenbrust mit Wild-Kräuter-Füllung an Zitronen-Pfeffersauce
Bundmöhren in weißem Balsamico mit Pinienkernen
Rosmarinkartoffelchen mit grobem Meersalz

Vanille-Parfait mit aromatischem Rhabarberkompott

Französische Rohmilchkäseauswahl
Birnen- & Feigensenf
Nussbrot

44,50 € p.P. netto

Die Menü-Vorschläge sind ab 40 Pers. kalkuliert & werden bei geringerer Gästezahl entsprechend angepasst.

Abhängig von Ihrer Location-Auswahl könnten zusätzliche Kosten zum Menü-Preis entstehen:

Eventuell benötigen Sie Konvektomat | Induktionsschleifen | Tellerwärmer | Tellerspinnen | zusätzliche Tische
Wärmelampen | Geschirr | Besteck | Stoffservietten sowie natürlich Ihren Koch und Küchenhilfen vor Ort.

Bei Anmietung des Industrielofts der Pfefferschote Köln **entfallen** die Küchen-Kosten für Ihr Menü.

Alle Preise verstehen sich zzgl. 19% MwSt.