



Menüvorschlag Sommer 2024

Unsere Empfehlung zum Aperitif:

- Winzersekt von Brendel
- Hausaperitif Sirup
- Alkoholfreier Fruchtsecco von van Nahmen

Dazu unsere hausgemachte Quiche:
vegetarisch oder klassisch mit Speck und Zwiebeln

Vorweg auf dem Tisch eindeckt: frisches Baguette hell- und dunkel,
mallorquinisches Olivenöl, Sylter Meersalz und unser Schrebergartensalz

Menü 1

Gebeizter Orangen-Lachs mit Limetten-Joghurt, Avocado-Gurke
(für Vegetarier: Taboulé-Salat, Falafel, Limetten-Joghurt, Avocado-Gurke)

Grüne Erbsen-Currysuppe mit knuspriger Gemüserolle

Tranche vom Rinderfilet mit Burgunder-Schalottenjus,
glaciertem Sommergemüse und Knusperkartoffeln

Leichte Panna Cotta mit Beeren

Menü 2

Marinierte Burrata (junger Mozzarella) mit bunten Tomaten und Basilikum-Pesto

Kleines Erbsen-Rucola-Risotto mit Garnelen

Tranche vom Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste, Sommergemüse,
Kartoffelroulade und Portwein-Jus

Stappens Dessertvariation – drei Köstlichkeiten aus unserer süßen Küche
(Mousse, Panna Cotta, Sorbet)



Unser Klassiker-Menü

Hausgebeizter Lachs mit knusprigen Reibekuchen,
Honig-Senf-Dillsauce und kleinem Salat

Düsseldorfer Senfrostbraten (Rumpsteak) mit einer Zwiebel-Senfkruste,
Spitzkohl in Rahm und Kartoffelpüree

Dunkle Mousse au Chocolat mit Beeren

Kids-Menü

Rohkost mit Kräuterdip

Kleines Schnitzel vom Kalb mit Pommes & Gemüse

Vanilleeis mit bunten Streuseln

Alternativen für die Menügestaltung

Als Vorspeise

- Salat Bowl: Ziegenkäse vom Böscher Hof aus Grefrath, Süßkartoffel, Rote Bete, CousCous, Dijon-Senf-Dressing
- Grüne Gazpacho mit confierter Garnele
- Zitronengras-Curryschaum mit knuspriger Gemüserolle
- Tranchen vom Räucherlachs mit Sauerrahm, Forellenkaviar, Gurke und Wasabisud

Vorspeisen zum Teilen

3 Vorspeisen werden jeweils für 4-5 Personen angerichtet und zum Teilen in die Mitte gestellt. Der Vorspeisenteller wird bereits eingedeckt, sodass gleich mit dem gemeinsamen Genuss begonnen werden kann.

Beispiel:

- Vitello vom Kalb mit Basilikumcrème
- Cremige Burrata mit Salat von Tasty Tomate und Basilikum-Pesto
- Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen und Honig-Senf-Dillsauce



Als Hauptgang

- Rosa Tranche vom Rinderfilet in Melange-Noir-Pfeffer-Kruste, sommerliches Schmorgemüse, Knusperkartoffel
- Butter-Chicken vom Maishähnchen mit geröstetem Blumenkohl und Duftreis

Weitere Hauptgang-Alternativen

(hier bitten wir um die Anzahl im Vorfeld)

- *Vegetarisch*: Feine Trüffelvioltini mit sonnengetrockneten Tomaten, Gran Padano Parmesan und knusprigem Salbei
- *Fisch*: Confiierter Heilbutt mit wildem Brokkoli, Mandelkartoffelpüree und Zitronen Beurre Blanc

Unsere Weinempfehlung

- 2023 Grauburgunder, Freiherr von Gleichenstein, Baden
- 2023 Sauvignon blanc, Weingut Köhler, Rheinhessen
- 2020 Primius – Primitivo di Manduria, Cantina San Donaci
- 2019 Rioja, Dominio de Berzal, Crianza

Gerne empfehlen wir weitere Weine.

Weitere Informationen

- Gerne decken wir den Tisch für Sie mit Stoffservietten, einer frischen Blumendekoration und unseren schönen Tischsets ein.
- Gegen einen geringen Aufpreis gestalten wir die Tische auch mit weißer Wäsche. Wir empfehlen 8-10er Tische für Ihre Feier.
- Je nach Räumlichkeit berechnen wir eine Raumbereitstellung.
- Für die Veranstaltungsplanung fallen 25 EUR pauschal an.
- Menükarten schreiben wir gerne für Sie.