

# Gala-Menüvorschläge

## Galamenü 1

Räucherlachs-  
mousse mit Brunnenkresse  
und Gurkenstiften



Rahmsuppe von der roten Paprika  
mit frischem Kerbel



Zarte Tranchen vom Jungschweinefilet  
an Pfifferlingsrahm mit Kartoffel-Gemüse-Strudel



Variation von Waldbeerparfait und Cassissorbet  
an lauwarmem Vanille-Honig-Schaum

30,90 € pro Person

## Galamenü 2

Gebratenes aus dem Meer auf Salat  
mit Wildkräutern und Kerbel-Limonen-Vinaigrette



Rahmsuppe vom Brokkoli  
mit Kaninchenfilet im Blätterteigmantel



Tranchen vom Rindsfilet  
an Schalotten-Portweinsauce und gefüllten Zucchinischiffchen



Pyramide vom geeisten Grand Marnier Parfait  
mit Orangensabayone

36,00 € pro Person

### Galamenü 3

Zweierlei vom Wildlachs  
mit hausgemachtem Kartoffelrösti an Honig-Senfsauce  
und Kräuterschaum



Schaumsuppe vom Blumenkohl  
mit Flusskrebse



Zweierlei Filet vom Jungschwein und Rind  
an Cognac-Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und gratinierten Kartoffeln



Erdbeer-Charlotte  
an hausgemachtem Minzeis

39,00 € pro Person

## Galamenü 4

Carpaccio vom Rindsfilet  
auf pikanter Marinade mit Rucola und Parmesanspänen



Tomatenessenz  
mit Quarknocken und frischem Basilikum



Variation von Zander und Lachs  
im Sepia-Crêpes-Mantel an Pariser Gemüsen



Cassissorbet  
mit Prosecco



Kalbsfilet im Treviso-Mantel  
an Gemüse-Morchelragout mit marmoriertem Kartoffelpüree



Süppchen von der Babyananas  
mit hausgemachtem Kokoseis und Waldbeer-Zimtjus

49,00 € pro Person