



WINTER MENÜ VORSCHLÄGE 2012

Menü 1

Sellerie Cremesuppe mit einem selbstgemachten Sellerie Ravioli gefüllt mit Ricotta und Chili Schokolade

Riesengarnelenspieß auf Zitronengras mit Avocados-Paprika-Mangosalat an Kartoffelrösti und feiner asiatischer Vinaigrette

Rinderfilet Roulade gefüllt mit mediterranen Kräutern, Kartoffel Sellerie Püree, Marktgemüse und Kräuter Hollandaise

Gefüllte Quarkknödel mit flüssigem Nugat mit Glühwein Kirschen

Menü 2

Getrüffelte Petersiliensuppe mit Wachtel Ei Zanderfilet auf Rote Beete Carpaccio mit Graupensalat und Birnen

Gefüllter Riesen Champignon mit Rehfilet, Wildsauce und Rosenkohl und Quarkspätzle

Pistazien Parfait mit Passionsfruchtspiegel

Menü 3

Vorspeisenteller mit verschiedenen Antipasti zb. Lauwarmer Pulposalat, Melonen-Mozzarella-Ananas Salat, marinierte Kräutersaitlingen, Ziegenkäse Medaillons, variiert je nach Marktangebot

Scampi Champagner Risotto

Mediterran gefüllte Poularden Brust mit Oliven, Tomaten und Ricotta Käse dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

Walnuss Parfait mit karamellisierten Nüssen und sautierten Orangenfilets

Menü 4

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kernöl
Gebratenes Doradenfilet auf rotem Linsensalat mit Balsamicoreduktion
Rinderfilettranchen gefüllt mit frischen mediterranen Kräutern
mit Kartoffel Sellerie Püree grünen Speckbohnen und Sauce Hollandaise Eierlikör
Tiramisu mit marinierten Früchten

Menü 5

Kartoffel Waldpilzsuppe mit Kräuter Speck Croutons Kleines Fischpflanzerl mit
lauwarmen Kartoffel Gurkensalat Reh oder Hirschbraten mit Blaukraut,
Quarkspätzle und feiner Bratensauce Lebkuchenparfait mit Rotweibirnen

Menü 6

Klare Festtagssuppe mit Kräuterpfannkuchen und Bratnockerl Gemischte
Blattsalate mit gebratenem Wallerfilet und feinem Kartoffel Dressing Barberie
Entenbrust mit Brezen Gugelhupf , Rosenkohl und feiner Bratensauce
Hausgemachter Bayrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce nach Großmutter's Art

Menü 7

Karotten Ingwersuppe mit pikantem Scampiragout Gebratene Jakobsmuschel mit
Avocados-Paprikasalat auf Kartoffelrösti
Gefüllte französische Perlhuhn Brust mit getrockneten Tomaten und Ricotta Käse
sanfte Dijon Senfsauce und Rucola Risotto
Champagner Parfait mit Himbeerspiegel

Menü 8

Tom Yum Goong, Pikante gesäuerte Garnelensuppe Pikanter Thaisalat mit
Cashewkerne, Flugananas und glasierten Entenbrusttranchen
Pfannengerührtes Gemüse Rotes Curry mit selbstgemachter Currypaste
Rinderfilet, Zuckerschoten und Gemüse Basmatireis
Dessertvariation aus Mango Mousse, Karamellisierten Ananas und Gebackener
Honigbanane

Reservierungsanfrage für Ihr Incentive bei Kreativ kochen in Otterfng

(bitte faxen an 08024-9029633 oder per Mail an info@kreativkochen.de)

Terminwunsch:

Uhrzeit

Teilnehmer:

Veranstaltungsort:

KreativKochen Bahnhofstrasse 15

83624 Otterfng

Menü Auswahl _____

Leistung:

Auswahl Menü, Aperitif Empfang, zum Menü passende Weiß- und Rotweine, Softdrinks, Flaschenbier, Wasser und Kaffee sowie eine Mappe mit den Rezepturen

Kosten:

90,- Euro pro Person zzgl. MwSt.

Es fallen keine weiteren versteckten Kosten an.

Gültigkeit:

Wir bestätigen Ihnen den Termin schriftlich.

Zahlung:

Wir stellen Ihnen am Tag der Veranstaltung eine Rechnung, die sofort und ohne Abzug, zzgl. der gesetzlichen MwSt. fällig ist.

Unsere AGB's finden Sie unter <http://www.kreativkochen.de>

Ihre Kontaktdaten:

Adresse, _____

Firmenname, _____

Anschrift und Ansprechpartner _____

Telefon, _____

eMail und Webseite. _____