

Wählen Sie Ihr Menü selbst aus

Menü 1

Rinderfilet Carpaccio mit zweierlei Sauce Spaghetti con Gamberi Lammkoteletts mit gratinierter Knoblauchkruste cremiges Ratatouille Gemüse, und Kartoffelgratin
Toskanischen Apfel Tarte mit Amarettosahne

Menü 2

Klare Tomatensuppe mit Mozzarella Kugeln- Tomatenspieß und Rotem Pfeffer Pesto
Rotes Meerbarbenfilet im Teigmantel auf rotem Linsensalat mit Balsamicoreduktion
Rinderfiletrollade gefüllt mit frischen mediterranen Kräutern mit Kartoffel Rotessieur Senf
Püree und Gemüse der Saison
Eierlikör Tiramisu mit marinierten Beeren

Menü 3

Karotten Ingwersuppe mit pikantem Scampiragout Gebratene Jakobsmuschel mit
Avocados-Paprikasalat auf Kartoffelrösti Gefüllte französische Perlhuhnbrust mit
Kräuterfarce, sanfte Dijon Senfsauce Gemüse der Saison und Jasminreis Biskuit
schokoladen Türmchen mit Mascarponecrme und marinierten Erdbeeren

Menü 4

Wildkräuter Blattsalat mit gebratenen marinierten Austernpilzen und Parmesanspänen
Schottischer Lachs pochiert im Backofen auf marinierten lauwarmen Gurkennudeln
Rinderfiletsteak mit grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln, und Rotweinsauce Rosmarin
Creme Brulee

Menü 5

Petersiliencremesüppchen mit Parmesannocken Gebratenes Zanderfilet auf
Rahmsauerkraut mit knusprigen Speckstreifen und Pellkartoffelscheiben Gesottener
Kalbstafelspitz mit Kartoffelplätzchen, Spitzkohl und Meerrettichsauce Schokoladen
Soufflé mit weichem Kern und marinierten Früchten der Saison und Limetten Espuma

**Verschiedene Reistafeln,
maximale Teilnehmerzahl 14 Personen
werden als Buffet angerichtet serviert**

„Thailändisches Büffet“

Tom Yum Goong, Pikante gesäuerte Garnelensuppe Feuriger Gurkensalat Sate Gai (Sate-Spieße) Frühlingsrollen
Pfannengerührtes Gemüse Paprika süß sauer Rotes Curry mit Rindfleisch und Gemüse
Fisch im Bananenblatt gegart Grünes Putencurry mit Champignon und Thai Basilikum
Basmatireis Mangocreame

„Indisches Festmenü“

Suppe von Rosa Linsen mit hausgemachten Nan Brot Gebackene Pakoras mit Minzsauce
Gurken Tomaten Joghurt Salat Paneer mit Spinat
Rai Machhili- Fisch in pikant scharfer Senfsauce Rogan Rosch- Rotes Lamm oder
Rindfleischcurry Tandoori Hühnchen Polao – Gemüse Safran Reis
Lassi Saeb Ki Kkeer – Apfelpuding mit Kardamomsahne

„Asiatisches Büffet“

Sauer scharf Suppe Mango Papaya Ananas Salat Gurken- Tomatensalat Thailändische
Hackbällchen Gemüsecurry Nasi Goreng Rindfleischcurry mit Apfel Chutney Fisch in
Tamarindensauce Rotes Curry mit Schweinefilet Safran Basmatireis Honig Bananen im
Tempuramantel

„Ayurvedisches Büffet“

Minz-Koriander-Chutney Exotisches Frucht-Chutney Lassi Bärlauch-Minz-Süppchen mit
Ligurischer Farinata Auberginen-Salat
Safranreis Orangenreis Gefüllte Zucchini Blüten an Curry-Zitronengras-Sauce Gelbes
Fisch-Curry Spinat mit Paneer Chapatis
Blanc-manger mit Orangenblütenwasser an Berberitzen-Coulis

Reservierungsanfrage für Ihr Incentive bei Kreativ kochen in Otterfing
(bitte faxen an 08024-9029633 oder per Mail an info@kreativkochen.de)

Terminwunsch:

Uhrzeit

Teilnehmer: Personen

Veranstaltungsort:

KreativKochen

Bahnhofstrasse 15

83624 Otterfing

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.
