





Kochevent



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	
Vorspeise	<i>Pochierte Eier mit Rote Bete- Kresse Salat</i>	<i>Kichererbsensalat mit Aprikosen</i>	<i>Kohlrabi Carpaccio mit Kapern und Melisse</i>	
Zwischengang		<i>Pasta mit grünem Spargel</i>	<i>Überbackener Spargel mit Semmelbrösel</i>	
Hauptgericht	<i>Speck-Medaillons mit Pfefferrahm, dazu Bärlauch-Kartoffelpüree</i>	<i>Teriyaki Rind mit Broccoli und Reis</i>	<i>Rumpsteak mit Haube, dazu Rauke-Möhren-Salat und Knoblauch-Baguette</i>	
Dessert	<i>Eierlikör Schichtdessert</i>	<i>Crema Catalana</i>	<i>Exotischer Grießflammeri mit Mango, Limette und Orange</i>	
Getränke	<i>Begrüßungsgetränk, Rot- und Weißwein, Bier, Softgetränke, Verteiler</i>			
Menü	<i>29,00 Euro</i>	<i>41,00 Euro</i>	<i>52,00 Euro</i>	
Getränke	<i>17,00 Euro</i>	<i>17,00 Euro</i>	<i>17,00 Euro</i>	
	<i>Preise pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.</i>			