

Conti – Küchenparty - Classic

Alle Speisen werden in unserer Küche frisch vor den Augen der Gäste gebraten, zubereitet und dem Gast nach Lust und Laune von den Köchen angerichtet.

ab 50 Personen, Preis 47 €/ Person (inkl. MwSt.)

ab 70 Personen, Preis 43 €/ Person (inkl. MwSt.)

ab 90 Personen, Preis 42 €/ Person (inkl. MwSt.)

Als Snack zum Aperitif reichen wir á 3,5 €/ Person

Kleine Cornettis mit Füllung von ...

- ▶ Pastrami / Avocado
- ▶ Shrimps / Melone
- ▶ Trüffelrischkäse / Rucola

Am Eingang reichen wir in Kaffeetassen (kann direkt im Stehen genommen werden) Passierte Suppe der Saison (*vegetarisch*)

Vorspeisen Station – 2erlei Brot „La Parisienne“

- ▶ Parmaschinken vom Stück frisch aufgeschnitten
- ▶ Gegrilltes Gemüse von ...
Auberginen, Zucchini, 3erlei Paprika, Chipolletten, Champignons & Fenchel
- ▶ Gegrillter Ziegenkäse mit Zitrone
- ▶ Cognac-Graved-Lachs mit Orangenpfeffer von der ganzen Seite mit Feigensenf und Meerrettichschmand
- ▶ Blattsalate mit gerösteten Kernd´l und unserem Dressing mit kretischem Olivenöl „Cretian feast“
- ▶ „Taboule“ Cous Cous-Salat mit Wurzelwerk und frischer Minze

In der warmen Küche ... Live Cooking Stationen

- ▶ Pimento - Garnelen frisch gegrillt & Salzwasserfische des Tages mit Limettensalz im Ofen gegart
- ▶ Hühnerbrustfilet im Bananenblatt mit Limettenblättern & Koriander
- ▶ Gereifte Lende vom irischen Weiderind mit geschrotetem Pfeffer im Ganzen gebraten und tranchiert
- ▶ Vegetarische Ravioli (kochen wir frisch) mit gehacktem Blattgemüse, Ricotta und gehobeltem Parmesan
- ▶ Gemüse der Jahreszeit mit Nussöl
- ▶ BBQ-Ofenkartoffelspalten

Dessert Station – im Restaurant aufgebaut

- ▶ Schokoladen-Whiskeymousse
- ▶ Tiramisu mit Zimtkakao
- ▶ Creme Brûlée
- ▶ Obstsalat mit Früchten der Jahreszeit vom Markt
- ▶ 3erlei Käse vom Brett –
Bergkäse, Brie und Tête de Moine mit Trauben, Nüssen und Chutney