

## CATERING MENÜVORSCHLAG

### MENÜ 1

---

Ziegenkäse im Zucchini-mantel gegrillt mit Wiesenkräutern  
an Bärlauch – Paprikaschmelz

...

Gratinierte Jakobsmuschel auf Seeteufelmedaillon  
mit Papaya - Gurken - Ragout  
und Baumtomatenkaviar

...

Gegrilltes Rinderfilet  
auf Pastinaken – Kartoffel – Mousseline  
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Pfifferlingen  
und einer Honig – Pernod – Jus

...

Crème – Brûlée  
von der Tahiti-Vanille  
mit Rosmarin- Sauerrahmeis