

FANCY STYLE

Fingerfood

Thunfischtatar in Miso-Dressing
Avocado . Mandarinen Sorbet . Popcorn

Kanarische Kartoffel
Creme Fraiche . Rauch . Allerlei Gurke
(Rauch im Glas)

Spiegel von Mango Kaltschale
Krabben und ihre Chips . Kaviar . Pistazienöl
(A la minute vor dem Gast angerichtet)

Feigenspieß mit Roqueford-Kern im Speckmantel
(An Flambier-Station angerichtet)

Maracuja-Risotto
Kapuziner- und Taschenkrebs
(mit abgestimmtem Mini Drink)

Zanderfilet
Apfel und Petersilie in verschiedenen Konsistenzen

Molekular-Stickstoff-Dessert in zwei Variationen
(A la minute vor dem Gast angerichtet)

Sesam Panna Cotta
Sesam Biscuit . Fenchel Creme . Erdbeeren
(Vor dem Gast angerichtet)

Ab 50 Personen — 93 € pro Person

Koch— 35€ pro Stunde*

Service Personal — 25€ pro Stunde*

* gilt für externe Veranstaltungen;
zusätzliches Equipment,
Anlieferung, Aufbau und Abbau
werden je nach Größe und
Umfang extra berechnet.