WALKING DINNER

Canapés gourmet garnis sur plats
Mini Paté riesling sur plat
Mini Feierstengszalôt
Amuse bouches chaudes
Carpaccio bœuf parmesan , roquette et pesto sur toast
Cornet mousse de guacamole au scampi grillé
Mini carpaccio thon arrosé à la mangue et poivre rose
Mini cocktail crevette en verrine
Mini Salade d’asperges verte/mangue au jambon grillé
Magret canard rose au confit de figues
Fromage blanc aux herbes au saumon fumé en cravatte
Saumon grillé sauce cocktail sur nit de salade
Dipp asiatiques;Mini Nems;Mini Aumonière;Scampis enrobés;Mini Samossa;Dipp ail et aigre doux
Linguine scampis au curry
Goulasch fin à l’orientale sur nit de bulgur
Emincé Zürichoise/Spaetzle/Riz

Double Entrecôte/Côte à l’os
Mini grillades en Mini Petit pain
Salade de fruits frais(dessert)
Mignardises dessert Assortiment
Panacotta aux fruits des bois
Buffet Fromages affinés
Prix sur demande

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

GARNITURES ET ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre aux lardons, Galette de pommes de terre Rösti, Gratin dauphinois,
Pommes duchesse, Gebootschte Gromperen, Pommes croquettes, Spaetzle maison,
Tagliatelle fraîche, Riz pilaf, Pomme/pêche aux airelles

Tomates provençales, Broccoli au beurre, Chou-fleur gratiné, Petits pois et carottes,

Fagots de légumes d'automne, Endives braisées, Choux rouges, Fagots de haricots.

Salade au choix pour buffets de 6 € par personne = 4 salades: Verte mixte,
Fitness,Carottes, Céleri,Taboulé, Betteraves, Tomate Mozzarelle, Chou à l'ananas,
Haricots, Mexicaine, Pommes de terres, concombres, Pâtes au thon etc....

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

Paëlla maison viande et poisson + crustacés

Lasagne maison au four / végétarienne

Spaghetti Bolognese

Bauernpfanne

Ravioli Riccotta / Epinard

Canneloni gratiné

Tris de pâtes

Saltimbocca à la Romana

Osso Bucco Milanese

Chili con carne + fromage + crème épaisse

Pâtes Thai au poulet (Bami)

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

Waarm Hâm et Choucroute au Fêves de marais, et Pommes de terre

Judd mat Gaardebounen et pommes de terre au lard

Choucroute garnie (5 viandes)

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

BUFFET BAVAROIS (BAYRISCH) (MINIMUM DE 20 PERSONNES)

Froid: Schinkenspeck, Bauernschinken, Paté Riesling, Sülze, Leberwurst, Blutwurst, Schwarzbrot, Radis, Oignons, Cornichons, Moutarde forte, Bretzel. Chaud: Jambonneau grillé, (Hax), Poulet grillé. Pain de viande (Fleischkäse), Weisswurst, Semmelknödel ou Pommes de terre au lard, Choucroute, Salade verte mixte.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

BUFFET LUKULLUS (MINIMUM DE 20 PERSONNES)

Mignon de porc en croûte, Magret de canard à l'orange, Blanquette de veau grand-

mère, Pommes de terre au choix, Tagliatelle 2 légumes de choix, Salade verte mixte,
Pain Assortiment de fromages affinés.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

BUFFET PIQUANT (MINIMUM DE 20 PERSONNES)

Mignon de poivre au vert, Rôti tzigane (Zigeunerbraten), Médaillon de dinde curry
banane. Pommes de terre sautées, Riz au beurre, 2 légumes de choix, Salade verte
mixte, Pain Assortiment de fromages affinés.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

Jambon cuit, jambon cru, rôti de porc, roastbeef, poitrine de dinde rôtie, salami au
poivre, pâté maison, filet poulet grillé, Derbei kënnt och nach Filet américain préparé,
pâté au Riesling maison,

3 salades à votre choix,

Sauces tartare et béarnaise, Baguettes ou mini petits pains et beurre.

Sur tous nos buffets froids, vous avez la possibilité d’ajouter du fromage 6 sortes:
camembert, brie, chaume, compté, chèvre, herbes, chèvres herbes,époisse, Münster,
Bleu d'Auvergne, Tomme, etc..

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

Tomate crevettes, saumon fumé, darnes de saumon fourrées ou saumon belle-vue,
oeufs farcis, jambon cru et asperges, jambon cuit, rôti de veau, roastbeef, roulade de
poulet aux herbes, pâté au Riesling maison, Filet poulet grillé, Terrine maison, Salami,
carpaccio de boeuf 5 salades à votre choix Sauces cocktail, tartare, béarnaise et raifort

Baguettes ou mini petits pains et beurre.

Sur tous nos buffets froids, vous avez la possibilité d’ajouter du fromage 6 sortes:
camembert, brie, chaume, compté, chèvre, herbes, chèvres herbes,époisse, Münster,
Bleu d'Auvergne, Tomme, etc..

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices

RISOTTO MIT KALBFLEISCH UND CHAMPIGNONS

Zubereitungszeit:

25 min

Für 4 Personen: 320 g Kalbfleisch, 280 g Champignons, 200 g Zwiebeln, 4 EL
Sonnenblumenöl, 60 g Butter, 320 g Risottoreis Arborio, Vialone nano, 120 ml
Weisswein, 1000 ml Gemüsebrühe, 80 g Pecorino, Feines Salz, Pfeffer weis gemahlen,

Cayennepfeffer, 40 g Butter, 12 g Schnittlauch.

Zubereitung: Die Champignons putzen, bei starker Verschmutzung waschen und trocken legen. Die Hälfte der Champignons in winzig kleine Würfel schneiden und bereitstellen, restliche Champignons in 2-4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel mit den fein geschnittenen Champignonwürfel in einem Topf mit der Butter anschwitzen, den Risottoreis dazu geben, kurz mitschwitzen, mit Weißwein ablöschen und nach und nach mit der Gemüsebrühe angießen. Der Reis sollte immer gerade mit Flüssigkeit bedeckt sein, leicht köcheln lassen und stetig mit einem Kochlöffel umrühren. Die in Scheiben geschnittenen Champignons und das gewürfelte Kalbfleisch in wenig Butter mit etwas Sonnenblumenöl leicht anbraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt warm bereit stellen. Gegen Ende der Garzeit, der Reis sollte noch leichten Biß haben, die restliche Flüssigkeit verdampfen lassen, so erhalten Sie ein cremiges Risotto. Das Risotto mit etwas geriebenen Pecorino, dem Salz und Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und mit etwas kalter Butter vollendet auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Risotto mit gehobeltem Käse bestreuen, mit etwas Petersilie dekorieren, die gebratenen Champignons mit dem Kalbfleisch zum Risotto geben und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Wein-Tipp: Trinken sie dazu ein Glas Prosecco oder einen trockenen Sekt.

GUTEN APPETIT.

Nos prix sont valables à partir du 15.04.2022 et peuvent évaluer selon les prix du marché et indices