

DANNENFELD

» CUISINIER «

Stationäres Buffet



VORSPEISEN

- Feldsalat, Kürbisvinaigrette, Crôutons
~
Gebeizte Rehlende, grüner Spargel, Granatapfel
~
Zweierlei vom Bachsaibling, Meerrettich, gelbe Beete
~
Selleriecarpaccio, Rucola, Rieslingsmuscheln
~
Aufgeschäumtes Spitzkohlsüppchen, Linsen
~
Endiviensalat, Kapernbeeren, Lauchvinaigrette
~
Angeräucherte Entenbrust, rote Zwiebeln, Holunder
~
Marinierte Makrele, Limettenabrieb, Avocado
~
Venezianischer Blumenkohl, Scampi, Mandarinensugo
~
Pot au Feu von Krustentieren, orientalische Würze
~
Antipasti-Gemüse - frisch und würzig eingelegt
~
Baguette, Dips, Kräuterbutter
~
Zweierlei vom Heidebarsch, Rettich, Kresse
~
Feine Blattsalate, Gemüserohkost, verschiedene Dressings
~
Geeistes Melonen-Champagner-Süppchen, Minze

DANNENFELD

» CUISINIER «

Stationäres Buffet



HAUPTGERICHTE

Rinderbug - sous vide-gegart - Tasmanischer Pfeffer, Kartoffelstampf

~

Barsch im Dillrahm, kleines Gemüse, Basmatireis

~

Zarter Kalbstafelspitz, pikanter Wirsing, Wasabi-Kartoffeln

~

Kabeljau in der Majoran-Kruste, Ingwer-Karotten

~

Scampi und Lachs, feine Kräuter, Zitronen-Knoblauchsauce

~

Zartes Rindersteak, Kohlrabi-Kartoffelgratin

~

Geräucherter Lauch vom Grill

~

Bandnudeln, Petersilien-Pesto, Schmortomaten

~

Gelbe Beete im Salzmantel gegart, Apfelchutney

~

Rösti von Kichererbsen, orientalische Würze

~

Champignoncrêpe, Lauchfondue, Majoran

DANNENFELD

» CUISINIER «

Stationäres Buffet



DESSERT

Mandel-Crème Brûlée

~

Pralinenmousse, Beeren

~

Variation von Champagner, weißer Schokolade, griechischer Joghurt

~

Schwarzwälder Kirsch im Glas

~

Tiramisu, Himbeeren

~

Hausgemachtes Vanilleeis, Beerensorbet, Schokoladenbrunnen

~

Tarte von Frischkäse, weiße Schokolade

~

Schokoladenmousse, Zwetschgen

~

Kirschmichel, Buchweizen, Sauerrahm

~

Eifeler Ziegenkäse, Trauben, süß-saurer Birnensalat

~

Kleine Käseauswahl, hausgemachter Birnensenf