

IN IHREN 4 WÄNDEN ODER IM WACKES

Gerne stellen wir für Sie und Ihre Gäste ein individuelles Buffet oder Menü zusammen.

Ob kalte, warme Speisen, ob Fisch, Fleisch oder Vegetarisch, unsere elsässische-französische Küche ist vielseitig und immer frisch. Und wir sind durchaus ehrgeizig. Denn zufriedene Gäste sind unsere Leidenschaft. Also, sprechen Sie uns an. Wir erstellen Ihnen ein individuelles, Ihren Wünschen entsprechendes Angebot.

Unser Vorschlag:

Feines Catering für Ihre private Feier

Marinierte Wildfang-Garnelen an Salat von grünem Spargel und Safran-Aioli
Geflammte Tranche vom gebeizten Lachsfilet auf rheinischem Kartoffelsalat und Estragon
Quinoa-Salat mit bunten Kirschtomaten und Burrata-Creme
Pastrami-Röllchen vom Black Angus-Filet an Vinaigrette vom weißen Spargel
Zarte Scheiben vom Bayonne-Schinken / eingelegte Oliven / Artischocken-Creme
Fines de Claire Austern mit Zitrone und Schwarzbrot
Hummersalat mit Melone

Brotauswahl mit Salzbutter aus der Normandie

Getrüffelte Spargelsuppe

Kabeljaufilet in Djionsenf-Sauce

"Coq au Vin" vom Freiland-Hahn mit gebratenen Champignons de Paris

Tournedos vom Kalbs-Filet in Portwein-Jus

Als Beilagen: gebratenen Grenaille-Kartoffeln, Flageolet-Bohnen, Ratatouille

Rohmilchkäse von der Fromagerie Tourette mit Feigensenf

Trifle von Mascarpone mit Erdbeeren und Vanille

Himbeer-Panna Cotta

Schokoladen-Tarte