



Menü-Angebote von und mit unserem Koch Ralf Posiombka

Zeitraumen: 4,0 Std./ Beginn nach Vereinbarung

Zahlung bar vor Ort oder vorab per Überweisung

1. Italienische Küche _____ 75,- €/pro Person

- Salat mit Büffelmozzarella, Basilikum, Roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken,
- Würz-Garnelen mit Rucola auf Röstbrot
- Saltimbocca a la Romana (Kalbsfilet oder Hähnchenfilet mit Salbei und Parmaschinken) Kirschtomatensauce; Überbackener Brokkoli mit Mandeln und Parmesan, Fettuccini
- Espresso-Tiramisu mit Nusskrokant

2. Italienische Küche /vegetarisch _____ 70,- €/pro Person

- Minestrone: Gemüsesuppe mit Maisgrießklößchen
- Gebratene Tomaten mit Erdnuss-Basilikumpesto, Ziegenkäse und Mohn
- Geschnetzeltes mit Pilzen und Tofu, Kartoffelpüree mit Kräutern
- Frittelle Dolci: Pfannkuchen mit Blaubeeren und Zimt Schmand

3. Italienische Küche _____ 75,- €/pro Person

- Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella, bestem Olivenöl und Fleur de Sel
- Chili-Garnelen auf warmen Avocado Salat mit Parmaschinken-Chips & Pinienkernen
- Hähnchen-Pfanne mit Zitrone, Rosmarin, Kapern und Oliven; Spinat-Risotto
- Florentiner Apfeltarte mit Mandeln, Marsalarosinen und geeister Sahne

4. Italienische Küche _____ 75,- €/pro Person

- Avocado-Spargelsalat mit Tomaten und Parmaschinken
- Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung an Salbei-Buttersauce
- Hähnchen-Saltimbocca, Thymian-Zucchini-Gemüse, Risotto a la Milanese
- Marsala Zabaione mit frischen Erdbeeren/Früchten d. Saison und Löffelbiskuit

5. Französische Küche _____ 75,- €/pro Person

- Pastinaken-Schaumsuppe mit Garnelen, Maronen & Aprikosen
- Gebackener Ziegenkäse mit Feigen-Senf-Chutney auf Nussbrot, Pflücksalat
- Hähnchenbrustfilet im Bacon-Mantel, Burgunder-Orangensauce, Kartoffelpüree mit Steinpilzen, Oliven-Karotten und Erbsenschoten
- Crepes Normandie mit karamellisieren Calvadosäpfeln & geeister Bourbon Vanillesahne

6. Österreichische Küche _____ 75,- €/pro Person

- Überbackene Krautfleckerln mit Kürbiskernen
- Erdäpfel-Mandelsuppe mit Orangenöl und Knusperstangerl
- Original Wiener Schnitzel oder Wiener Backhendl mit Steierischen Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Schlagobers

7. Spanische Küche _____ 75,- €/pro Person

- Salsa, Aioli, Dips & Brot
- Tapas-Auswahl: leckeres Fingerfood, kalte und warme Köstlichkeiten
- Paella: spanische Reispfanne mit Safran, Gemüse, Hähnchen und Garnelen
- Crema Catalana: karamellierte Karamellcreme, knusprig gebläht



8. Türkische Küche _____ 70,- €/pro Person

- Rote Linsensuppe mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, Fladenbrot
- Börek mit gefüllt mit zweierlei Käse, Petersilie, Minze, Toamtendip
- Zweierlei Köfte: mit Minze, Petersilie, Chili, etc. & Joghurt-Zitronensauce
- Cremiger Milchreis mit karamellisierten Nüssen, Pistazien und Zimt

9. Amerikanische Trendküche _____ 75,- €/pro Person

- Caesar Salad /oder Cole Slaw Salad
- Potatoe Wedges: Gebackene Kartoffelspalten mit hausgemachtem Ketchup & BBQ- Sauce
- Hamburger-Bufferet: Wunsch-Burger mit Beef, Chicken, Fisch, Käse, Zwiebeln, Bacon etc.
- American Cheesecake mit erfrischender Lemon-Sahne

10. Cross Over-Küche _____ 75,- €/pro Person

- mediterran: Fisch/Kalb/Hähnchen mit Salbei im Parmaschinken-Mantel auf Tomaten-Sugo mit Basilikum; Cremige Polenta mit Oliven
- asiatisch: Knusprige Fischnuggets mit Ingwer und Curry; Süß-scharfe Chili Sauce; Spitzkohlsalat mit Ingwer und Zitrone
- mediterran: Tiramisu mit frischen Früchten
- asiatisch: Kokosreis mit Mango und Anis

11. Fisch-Variationen _____ 75,- €/pro Person

- Gebratenes Kabeljaufilet mit Kräuter-Remoulade
- Knusperfisch im Tempurateig gebacken mit Ananas-Ingwer-Relish
- Zitronenreis und Mandelbrokkoli
- Schoko-Mousse mit eingelegten Früchten

12. Fisch-Variationen _____ 75,- €/pro Person

- Bio Räucherlachs-Pfannkuchenrolle mit Grünem-Pfeffer-Schmand
- Cocktail von geräucherter regionaler Forelle mit Meerrettich, Oliven, Kapern, Baguette
- Regionale Forelle Müllerin mit Petersilie- und Mandelbutter, Kartoffelstampf, Zitronensalat
- Hausgemachte Erdbeer-Eiscreme

13. Orientalische Aromenküche _____ 75,- €/pro Person

- Salat von Kichererbsen mit Kreuzkümmel, Oliven und Datteln
- Fattoush: libanesischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Zitrone, Petersilie, Zwiebeln
- Rindfleisch- oder Lamm-Schmortopf mit schwarzen Bohnen und Minze, Zitronenjoghurt
- Persischer Reis mit Curry, Mandeln und Rosinen
- Grießspeise mit Safran und Orangenwasser

14. Orientalische Aromenküche _____ 70,- €/pro Person

- Persische rote Linsensuppe mit Kokos, Senfsamen, Kurkuma und Curry
- Orients Best Dips: Hummus, Sesam Paste, Joghurt Minze Dip mit Zitrone, Fladenbrot
- Pikantes Hähnchen mit Aprikosen und Zimt, Möhren-Lauch Tajine, Persischer Reis
- Mandelpudding mit Ahornsirup & heißen Kirschen

15. Rheinische, regional Küche _____ 70,- €/pro Person

- Westfälische Kartoffel-Möhrensuppe mit Croutons & Zitronenschmand
- Kölsche Reibekuchen mit Lachs, Meerrettich, Rübenkraut und Apfelmus
- Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelkompott
- Münsterländer Herrencreme: Bourbon-Vanillecreme mit Schokolade und Rum

**16. Asiatische Küche _____ 70,- €/pro Person**

- Grüne Erbsencremesuppe mit Chili, Kokos und Minze
- Glasnudelsalat mit Mu-Err Pilzen und Ingwer
- Thai-Chicken /oder Thai-Beef mariniert, knusprig gebacken, Süß-Sauer- und Erdnuss Sauce, gedämpfter Basmati Reis mit Curry
- Banane & Annas gebacken mit Vanillesauce

17. Asiatische Küche _____ 70,- €/pro Person

- Sommerrollen und Frühlingsrollen mit süß-scharfem Chili-Dip
- Umami Suppe: süß-sauer-scharf
- Hähnchen Thai-Curry mit Thai-Basilikum, Kaiserschoten & Sprossen, Ramen Nudeln
- Marinierter Obstsalat mit karamellisierten Nüssen und Reiswaffeln

18. Japanische Trendküche _____ 70,- €/pro Person

- Hühnernudelsuppe mit Gemüse, Champignons, Huhn und Ei
- Misosuppe mit Algen und feinen Gemüse
- Gebratene Ramen und Udon Nudeln mit Gemüse, Sprossen, Huhn, Garnelen, Tofu, Ei
- Gyoza - Teigtaschen, unterschiedlich gefüllt mit Kohl, Fleisch, Miso, Frühlingslauch etc.

19. Vegane Küche _____ 65,- €/pro Person

- Bruschetta mit Kürbiskernpesto und gebackener Paprika
- Karamellisierter Spitzkohl mit Zitrone, Lorbeer und Meersalz
- Seitan-Gyros mit Tsatsiki und Kartoffel-Rosmarin Wedges
- Schokoladenmouse mit eingelegten Früchten

20. Vegane Küche _____ 65,- €/pro Person

- Kartoffelcremesuppe mit Kokos und Curry
- Austernpilzragout & Zucchini mit Kräutern auf kleinen Pflannkuchen
- Mariniertes Sesam-Tofuschnitzel, knusprig gebraten, Remouladen Dip, Quinoa
- Himbeeren Kuchen im Glas und Erdbeeren-Eiscreme

21. Vegane Küche _____ 70,- €/pro Person

- Steinpilz-Cremesuppe mit Thymiansahne
- Risotto mit Spargel oder Spinat mit Knusper-Nugget
- Seitangeschnitztes Stroganoff mit Steinpilzen, Roter Beete, Kartoffelpüree
- Apfelkuchlein mit Mandeln und Zimt, Bourbon-Vanillesahne

Einzelne Komponenten der Menüs können gerne getauscht werden.

Sprechend Sie uns bitte an, wenn Sie spezielle Wünsche haben, die wir in unserer Menüliste nicht aufführen wie z.B. Wildküche. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Menü.

Getränke

Im Preis enthalten sind Softdrinks wie Wasser, Saft, Tee und Kaffee

Getränkpaket, abgestimmt von unserer Weinhändlerin für Ihr Menü

Prosecco und Wein für 10 Personen ___ 85,- €

2 Flaschen Prosecco

5 Flaschen Wein

Alternativ können Sie die alkoholischen Getränke auch mitbringen.