

Menüauswahl anlässlich Ihrer Veranstaltung

Patrick Rosenbaum- Die Trends der Sterneküche

Wenn man Patrick freien Lauf lässt, sind bei Ihm keine kulinarischen Grenzen gesetzt. Ein Hauch von Kunst, Kreativität und fachliches Küchen-Know-How. Hier brennt nicht nur der Herd.



Regional/Alpenländisch

Hier werden vorrangig alpenländische Klassiker mit regionalen Zutaten saisonal und modern interpretiert. Alte Rezepte werden zwar behutsam -mit Blick auf Ihre Tradition- behandelt, aber dennoch frech abgewandelt und angerichtet. In jedem Fall: Lecker und mit Liebe!

Gruß aus der Küche (Obatzder und seine Abwandlungen)
begleitender Getränkeaperitif „bayrischer Spritz“ (Aperol mit Weißbier)

Saibling oder Forelle (je nach Verfügbarkeit)
Filet | Wildkräuter | Rüben | Kresse | Meerrettichschaum

Roastbeef vom bayrischen Weiderind
im Ganzen gegart/Selleriepüree/Ofengemüse/Zwiebeljus

Kaiserschmarrn
mit oder ohne Rosinen und Mandeln/Apfelkompott/heiße Beeren

Mediterran

Unser Mediterranes Menü mit Einflüssen rund um die Mittelmeerregion. Gerichte mit Ursprung aus Frankreich, Spanien, Italien etc. spielen hier die Hauptrolle. Olivenöl, Kräuter, Knoblauch, frisches Gemüse sowie bestes Fleisch und Seafood bilden die optimale Grundlage für einen unvergesslichen Abend!

Gruß aus der Küche (Oliven- und Tomatentapenade)
begleitender Getränkeaperitif „Lillet-Spritz“

Saltimbocca vom Wolfsbarsch

Loup de mer | fritierter Salbei | Serranochip | Ratatouille am Spieß | Feldsalat-Pesto

Maispoullarde

Safran-Risotto | junge Blätter | Karottenschaum

Mille Feuille vom Filo

Knusperblätter | Creme-Pâtisseries | Nüsse | Beerenblitzeis

Skandinavisch

Seit Jahren sind Länder wie Dänemark, Norwegen und Schweden absolute Trendsetter in der Gastronomie. Diese frische, von natürlichen Aromen geprägte Küche, nehmen wir in diesem Menü auf und genießen die lockere, skandinavische Art auch am Herdblock!

Gruß aus der Küche (Ziegenkäse-Brombeertapenade)
begleitender Getränkeaperitif „Sanddorn-Spritz“

Smørrebrød 2.0

geräucherte Ente | Kräuterschmand | Ravioli | Gurke | gepökelte rote Zwiebel

Label Rouge Salmon

Premium-Lachs vom Zedernholz | Kartoffel-Sellerie-Gratin | Preiselbeeraioli

Süße Pfanne

Blaubeeren | Joghurt | Vanille | Honig | Salzmandelkrokant

Orientalisch

Hier führt uns die Reise in die Länder der aufgehenden Sonne. Duftende Kräuter und Gewürze, Lamm, Linsen, Kichererbsen, Couscous und Minze sind typische Zutaten dieser abwechslungsreichen, aufregenden Küche aus dem Morgenland.

Gruß aus der Küche (Hummus)
begleitender Getränkeaperitif „Granatapfel-Spritz“

Grünes Shakshuka
Spinat | Lauch | Chili | Ei | Koriander | Tabouleh

Kebab-Style
Lamm | Zucchini | Aubergine | Harissa | Baba Ghanoush | Pfannenbrot | Minzdip

Kataifi-Rolls
Engelshaar | Mandel | Walnuss | Orange

Asiatisch

Es gibt wohl kaum eine kulinarische Region, die so abwechslungsreich und spannend ist, wie der asiatische Raum. Japan ist geprägt von Tradition und Perfektion bei den Zutaten und deren Verarbeitung. Thailand und Vietnam lebt von und mit dem leckeren, gesunden Street Food. Alle asiatischen Länder vereint die gesunde, leichte Küche mit äußerst leckeren Aromen und großer Vielfalt. Genau das werden wir in unserem Menü aufgreifen!

Gruß aus der Küche (Mini-Pfannkuchen mit Pflaume bis 20 Person)
begleitender Getränkeaperitif „Inge“ Ingwer-Spritz

Tataki
Tuna | Rind | Sesam | Ponzu | Wan-Tan | Edamamesalat

Tepanyaki-Style
Yakitori-Spieße vom Biohuhn | Teriyaki | Gemüse | Reis

Matcha-Cheesecake
Grüntee | Yuzu | Shortbread-Boden | Beeren

Amerika

Hier bieten wir einen leckeren Querschnitt durch die Nord- und Südamerikanische Küche. Geprägt durch verschiedenste Arten von BBQ mit viel Fleisch, würzigen Saucen und deftigen Beilagen.

Gruß aus der Küche (Mini-Burger bis 20 Person)
begleitender Getränkeaperitif „Americano-Shot“

Ziegenkäse-Quesadilla

Tortilla | Ziegenfrischkäse | Rucola | Pinienkerne | Tomaten | Honig | Birne

Meat and Greet mit dreierlei Mais

Steaktasting (z.B. Flank Lende/Hanging Tender) | Polenta | Kolben |

Popcorn | Chimi-Churri

Key-Lime-Pie

Milchmädchen | Limette | Schmand | Shortbread-Boden | Beeren

Vegetarisch | Für die Vegetarier | Bitte wählen Sie **ein** Gericht aus.

Nudelpfanne

Mi Nudeln | Gemüse | Knoblauch | Mungo-Bohnen-Sprossen | Sojasoße

Cashewkerne

Gemüsetaler | Kartoffel-Haferflocken | Joghurtsoße | Walnusskernen | Kräuter

Farfalle | Gemüsestreifen | Kräuter-Gemüsesoße | geriebene Zitrone

Bandnudeln | Fenchel-Kapernsoße | Dill