

## Inhaltsverzeichnis

	Seite(n)
Fingerfood	2
Speisen zu Ihrem Walking Lunch / Dinner	3
Menüs zu Ihrem Event	4, 5



## Canapéevorschläge

### Fingerfood:

€ / Stück

#### *Fleisch:*

Roastbeef mit Mojo Verde, geröstetes Weißbrot	4.00
Entensalat vom Gourmetlöffel, Rettich, Teriyaki und Koriander	5.50

#### *Fisch:*

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Limettencreme, geröstetes Weißbrot	4.00
Gebratene Garnele in Sesammarinade Nori Mayonnaise und Mango im Tartelette	5.50

#### *Vegetarisch:*

Karamellisierter Ziegenkäse Cassis Zwiebeln und Walnuss Pesto, geröstetes Weißbrot	3.50
---	------

#### *Vegan:*

Konfierte Kirschtomate vom Gourmetlöffel Auberginencreme, Olive und Rosmarin	3.50
---	------

**Walking Lunch oder Dinner**

***Suppen in der Kaffeetasse vom Tablett serviert: € / Stück***

Gurkenkaltschale mit Ingwer-Granité und Minze	4.50
Sauerampfersuppe mit Schweinebauch, Serrano Schinken und Paprika	6.50
Kräuterrahmsüppchen mit Büsumer Krabben	7.50
Spargelcrèmesüppchen mit Orange und Liebstöckel	6.50

***Probierportionen auf Tellern vom Tablett serviert: € / Stück***

Gegrillte Aubergine	
Rote Bete Bulgur, Cashewcreme und Granatapfel	6.50
Zitronengebeizter Lachs, Ananas und Pak Choi Kimchi	9.50
Carpaccio vom deutschen Jungbullen, dreierlei Mais und Rhabarber	7.50
Gebratene Garnele	
Süßkartoffel Kichererbsencurry, Mango und Kräutersalat	7.50
Zanderfischstäbchen, Kartoffel- Parmesanpüree und Mojo verde	8.50
In Madeira geschmorte Ochsenbacke, Oliven- Graupen Risotto	12.50
Enten „Rice Roll“ Lattuga und Pflaumen- Teriyaki	10.50

**Menüs zu Ihrem Event**

**Menü 1**

**Gebeizter Saibling**

marinierter grüner Spargel | Radieschen | Buttermilch | Kräuterauszug

\*\*\*

**Basilikum-Ricotta-Ravioli**

Parmesanschaum

\*\*\*

**Rosa gebratenes baskisches Kalbsfilet**

*oder*

**Gebratener Wolfsbarsch**

Pfifferlinge | Bohnen Cassoulet | konfierte Kartoffeln

\*\*\*

**Passionsfrucht und Mango**

Kokosnusseis

€ 83,00 (Fisch)

€ 95,00 (Fleisch)

**Menü 2**

**Gebratene Riesengarnelen**

Blumenkohl Couscous | Tomaten-Galgant Chutney | Kresse

\*\*\*

**Wallerfilet**

Chorizo Perlgraupen Risotto | Pimientos | Kohlrabi

\*\*\*

**Rosa gebratene Entenbrust**

*oder*

**Gegrillter Schellfisch**

Artischocke | Zucchini | Gnocchi

\*\*\*

**Pâté à Choux**

Ricotta-Mousse | Beeren

**87.00** Fleisch / Fisch

### Menü 3

#### **Rindercarpaccio**

Spitzkohlsalat | Erdnuss | Koriander | Minze

\*\*\*

#### **Huguenpoeter Kräutersüppchen**

Schweinebauch | Serrano Schinken | Paprika

\*\*\*

#### **Lammrücken**

oder

#### **Rotbarsch**

Absinth-Kruste | Fenchel Sauerkraut | Safrankartoffeln

\*\*\*

#### **Tonkabohnen Crème brûlée**

Rhabarber | Himbeere

86.00 (Fleisch)

76.00 (Fisch)

### Menü 4

#### **Tatar und Tataki vom Thunfisch**

Gurken Wasabi Panna Cotta | Rettich | Pak Choi

\*\*\*

#### **Arancini mit Salsiccia**

Tomaten-Olivensugo | Rauke

\*\*\*

#### **Argentinisches Rinderfilet**

oder

#### **Seeteufel**

grüner Spargel | Rhabarber | Dauphine Kartoffeln

\*\*\*

#### **Vollmilch Schokoladenmousse**

Cassiskompott | weißes Schokoladeneis

96.00 (Fleisch)

90.00 (Fisch)



SCHLOSSHOTEL  
HUGENPOET

**Veganes Menü**

**Gebackene Aubergine**

Rote Bete Bulgur  
Granatapfel | Cashewcreme  
\*\*\*

**Gurkenkaltschale**

Ingwer-Granité | Minze  
\*\*\*

**Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry**

Mango | marinierte Kräuter | Soja-Minzjoghurt  
\*\*\*

**Mandarinen Couscous**

Schokoladenmousse | Ingwereis

68.00



SCHLOSSHOTEL

HUGENPOET