

Küchenparty 2017

Damit Sie einen kleinen Einblick haben, was möglich ist, haben wir nachfolgend für Sie möglich Speisen zusammengestellt. Dies ist jedoch nur ein Vorschlag. Was genau wir an „Ihrem“ Abend machen, werden wir nach Ihren Wünschen abstimmen.

- Handgerollte Sushi mit Avocado, frischem Thunfisch & gestoßenem Pfeffer
- Avocado-Mango-Tartar in leichter Zitronen-Chili Vinaigrette (Vegan)
- Hähnchen Satée-Spieße mit Zitronengras-Marinade und Erdnuss-Cocos-Dip
- Ziegenkäse-Espuma mit marinierter roter Beete
- Mini-Burger mit handgehacktem Roastbeef, Brötchen & BBQ-Sauce
- Gebratene Lachsspießchen mit Ingwer-Soja-Dip
- Ceviche von gebeiztem Lachs auf roter Beete & Smörrebröd
- Spieße von würzig marinierten und süß karamellisierten Kartoffeln (Vegan)
- Leckere Kürbisspalten in Kräuter-Zitronen-Kruste (Vegan)
- Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit frischem Ingwer
- Tranchen von marinierter und gebratener Entenbrust auf Süßkartoffel-Mousse
- Handgerollte, süße Sushi mit Mango, geröstetem Kokos und Himbeeren
- Norwegische Mini-Pancakes mit Blaubeer-Ingwer-Sauce
- Schokomousse mit glacierten Birnen
- Grießflammerie mit Rotwein-Pflaumen-Sauce

Für Ihre Gruppe erstellen wir zudem eine Auswahl an Getränken. Im Grundpreis pro Person enthalten ist der Aperitif und Wasser.