

Kulinarische-Werkstatt

Weihnachtsmenü 1 inkl. Getränke

Secco oder Glühwein zum Empfang / nach Absprache

Flaschenbier Bitburger Gruppe / alkoholfrei

(ab 40 Personen auch Bier vom Fass, nur nach Absprache)

2 verschiedene Rot & Weißweinen zur Auswahl

Softdrinks: Cola, Fanta, Sprite, Wasser Still & Medium

A-Saft & O-Saft

Espresso

Menü I

Vorspeise:

Mediterraner Vorspeisenteller mit Burrata, Pesto & Pinienkerne

Suppe:

Rotkrautsüppchen mit Kokosmilch

Hauptgang:

Maispouardenbrust in Traubenjus, mit Wintergemüse & Kartoffelgratin

Oder

Bachsaibling in Limonen Sauce auf Blattspinat und tournierten Kartoffeln

Dessert:

Crêpes mit mariniertem Orangenragout und Honig Eiscreme

Menüpreis pro Person ab € 75 inkl. Getränke für 4 Stunden

Weihnachtsmenü II (Getränke siehe Menü 1)

Vorspeise:

Bunter Flusskrebssalat mit Paprika, Mango, Avocado & Gurke

Suppe:

Peterwurzelsüppchen mit Croutons

Hauptgang:

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Rahm, mit Rosenkohlgemüse und

hausgemachte Spätzle

Dessert:

Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce, Pflaumensorbet

Menüpreis pro Person ab € 80 inkl. Getränke für 4 Stunden

Eventlocation, Kochschule, Tastings, Dinner, Events,

Kulinarische Werkstatt, Alf Ochs, Mühlstrasse 60, 64283 Darmstadt

Telefon 01782358355 / 069-97264408

Mail: Kulinarische.Werkstatt@gmail.com , www.kulinarische-werkstatt.de

Kulinarische-Werkstatt

Weihnachtsmenü III (Getränke siehe Menü 1)

Vorspeise:

Rote Bete gebeizter Lachs mit Orangen Mandel Humus kleinem Feldsalat & Senf-Dill Sauce

Suppe:

Maronensuppe mit geräucherter Entenbrust

Hauptgang:

Weihnachtliche Gänsekeule in Sternanisjus mit Rotkrautpüree, Rosenkohl & Kartoffelknödel

Dessert:

Weihnachtliche Lebkuchen Creme mit Zwetschgen Röster und Marzipan Eis

Menüpreis pro Person ab € 90 inkl. Getränke für 4 Stunden

Weihnachtsmenü IV (Getränke siehe Menü 1)

Vorspeise:

Duo vom Thunfisch Sashimi & Tatar, Teriyaki Sauce, & Avocado Creme, kleiner Salat im Wan Tan Nest

Suppe:

Getrübte Selleriesüppchen mit Selleriestroh

Hauptgang:

Rosa gebratenes Medaillon, in Rotweinsauce mit Petersilienwurzelpüree kleines Gemüse & Schupfnudeln

Dessert:

Schokoladenkuchen mit Punschbirnenragout & Pflaumensorbet

Menüpreis pro Person ab € 105 inkl. Getränke für 4 Stunden

Kulinarische-Werkstatt

Weihnachtliches Fingerfood Büffet

Lachstartar auf Pumpernickel mit Räucherlachscreme

Kürbis Cappuccino mit Garnelen

Quiche Lorraine mit Kräutercreme

Sashimi vom Kalbsrücken auf Ananassalsa

Warmes Fingerfood

Rinderrücken auf Zwiebelmarmelade mit Rosmarin-Kartoffel

Tranche von der Poulardenbrust auf Wirsing mit gebackener Süßkartoffelscheibe

Jakobsmuschel auf Erbsencreme Safran Espuma

Fingerfood Dessert

Weihnachtlicher Bratapfel aus dem Gläschen mit Zimtcreme

Rotweinmousse mit Traubenragout

Mindestbestellung 30 Personen Preis pro Person nach Absprache

Weihnachtliches Fingerfood Büffet II

Hausgebeizter Lachs im Tartlette mit Saurecreme & Kaviar vom Stör

Riesengarnele auf Kürbis Chutney

Winterliches Geflügelleberparfait mit Stopfleber, Portweingelee, Maronen, Granatapfel & Kumquats

Warmes Fingerfood

Getrüffelttes Selleriesüppchen

Confiierter Lachs, Zucchini auf Rucola- Risotto mit Safranschaum

Entenbrust in Orangensauce, mit Rotkohl & Miniknödel

Beef auf bunten Bohnen mit römischen Nocken

Fingerfood Dessert

NY Cheesecake mit Blaubeere

Cremé Brûlée von der Tonkabohne

Mindestbestellung 30 Personen Preis pro Person nach Absprache

Kulinarische-Werkstatt

Fingerfood

Mini Tartelette mit Speck & Zwiebel

Lachstatar im Minihörnchen

Schafskäsebällchen auf Gurke mit Feigencreme

Grisini mit Serranoschinken & Basilikum

Auf den Tischen eingedeckt

Brotauswahl, Fleur de Sel Butter & Roter Spundekäs

Vorspeisen vom Büffet:

Rose vom hausgebeizten Lachs im Tartelette mit Schmand & Dill,

Marinierte Garnelen auf Ananas-Gurken Salsa

Fleischbällchen auf Kartoffelsalat mit Senfcreme

Gläschen mit gebratenem Gemüse, Minitomate & Oliven

Cesars Salat mit Hühnchen, Croutons, Parmesan

Geflügellebercreme auf Pumpernickel

Hauptgänge:

Tranche vom Rind, Portweinjus, Rosmarinkartoffel

Buntbarsch Badische Art mit Gemüsestreifen und Reis

Bunte mediterrane Gemüse – Gnocchi Pfanne in Tomatensauce

Dessert:

Panna Cotta mit Beerenragout im Glas

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Mini Cupcakes mit Blaubeerfrosting

Käseauswahl

Von Kuh und Ziege mit Feigensenf & Trauben Chutney dazu Baguette

Mindestbestellung 30 Personen Preis pro Person nach Absprache