

# 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](mailto:Kulinarische.Werkstatt@gmail.com) , [www.kulinarische-werkstatt.de](http://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:**

Getrüffelte 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**