

*Private Dining*

**MENÜVORSCHLAG**

**Fingerfood**

Kleiner Shrimps-Cocktail im Glas mit Avocado  
Ziegenkäsepraline im Pistazienmantel  
Spieß mit Ardennen Schinken und Melone  
Gänseleberterrinen auf geröstetem Brioche und Mango-Chutney

\*\*\*

**Gang I**

*Gebratene Coquille St Jacques aus Dieppe*  
auf sautiertem, jungen Spinat mit Schnittlauch, Beurre Blanc und gerösteten  
Pinienkernen

oder

*Variation vom Eifeler Weiderind*  
Carpaccio, Tatar, kleines Bällchen, mit Schnittlauch creme fraiche und  
Portweinzwiebelmarmelade

\*\*\*

**Gang II**

*Zweierlei vom Kalb*  
(Filet und geschmorte Backe)  
an Kartoffelpüree, gebratenen Steinpilzen und Fingermöhren, mit Café de Paris-Sauce

\*\*\*

**Gang III**

*Dreierlei Sorbet*  
(Himbeer, Ananas, Mango)  
mit marinierten, frischen Früchten und Fruchtspiegel

**Preis**

3-Gang-Menü inkl. Fingerfood: 99,00 € p. P.  
Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. 16 % MwSt. und für mindestens 10 Personen.

Die Kosten für Getränke, Equipment wie Teller, Besteck, Gläser etc. sowie Koch und Servicekraft vor Ort sind nicht im genannten Preise enthalten und werden separat berechnet.