UNSERE reSTART ANGEBOTE

BÜFFET
INNOVATION

VORSPEISEN
(Als Gabel-food)

Zanderfilet Fichtensprossen-Rauch
Verjus, grüne Berglinsen, Gemüse-Chips

Kalbstatar & Wachtelei
Morcheln, Kartoffeln, Erbsen

Ziegenkäse
Aprikose, Sauerbrotteig-Chips, Lavendel

Blumenkohl-Tabouleh
Cashew, Wildkräuter-Tofu-Creme, fermentiertes Gemüse

HAUPTGERICHTE
(Bitte maximal 2 Gerichte wählen)

Wolfsbarsch-Filet
Flusskrebs-Bisque
Basilikum-Spinat, Kartoffelstampf-Mohnöl

oder

Ochsen-Backen in Soja-Balsamico-Jus
glacierte junge Rüben
cremige Kräuter-Polenta

oder

Lamm-Nacken-Carré, Bliesgau-Kräuterheu, Sous-Vide
Olivenkraut-Jus, Spitzkohl-Kimchi
Leinsamen-Gnocchi

oder

Gemüse -Pilz-Strudel, Schwarzkümmel
Radieschen, Mandeln
Rotwein-Gersten – Risotto, Treviso

DESSERT
(Als Gabel-food)

Holunderblüten, Biskuit, Himbeeren, Matcha
weiße Schokolade, Baiser, Pistazie

Aprikose, Aperol, Prosecco
Aronia, Schoko-Seidentofu-Creme, Crumble

Ab 10 Personen
***48,00 €**/Person

Unsere Weine
zu den Gerichten

Fumé blanc, Seimetz &Runkel 99	**18 €***
Chardonnay, Seimetz & Runkel 102	**18 €***
Château La Justice Fronsac	**18 €***

**Alle Preise zuzüglich der gesetzl. MwSt., Logistik-Kosten, Brot, Getränke, Wein und Equipment*

vegan vegetarisch glutenfrei laktosefrei

Feines von LEGRUM
CATERING & MANUFAKTUR