

Ideen für

GALA DINNER

Event Caterer Berlin

Tel: 030 802087080

E-Mail mail@event-caterer-berlin.de



4 Gang Menü

Kremige Spargelschaumsuppe

Geschäumtes Spargelsüppchen mit geräuchertem Forellen und Parmesanhippe

Kartoffelpraline von der Flugente

Hausgemachte Kartoffel Praline mit konfitierter Ente gefüllt, glaciertem Radicchio und Pinienbutter

Duett vom Kalb

**Duett vom Kalb mit Filet „Sous vide“ gegart – geschmorte Backe im Bergheu
dazu**

Kartoffel aus der Provence, kunterbuntes Marktgemüse, Tymiansauce

Edelbitterschokolade

Variation von der Edelbitterschokolade „Valrhona Dark Noir“ (Mousse, Schnitte, Espuma)

5 Gang Menü

Allerlei aus der kalten Küche

Frischkäseperle im Speckmantel Terrine von Büffelmozzarella und Tomaten Carpaccio vom Rind mit mariniertem Kürbis und „Pecorino sardo“ Eingelegte Artischocken mit Spieß von Hühnchen

Petersilienravioli mit Spargel und Frischkäse

**Hausgemachte Petersilienravioli mit Spargel und Frischkäse gefüllt, geschmolzenen Tomaten
Lachespuma – „Butterbrot“**

Kross gebratener Zander

Kross gebratener Zander auf cremigen Spinat, mediterraner Salsa – Ingwerschaum

Filet vom „Mühlner-Ox“

Das Filet vom „Mühlner-Ox“ im Kräutermantel, getrüffeltes Purre von Knollenallerlei, buntes Buttergemüse – „Sauce Bernard“

Tiramisu Mousse Salat

Tiramisu-Mousse-Salat von der Erdbeere

6 Gang Menü

Gazpacho ``Andaluz``

Gazpacho „Andaluz“ mit Focaccia-Chip, Scampistöpsel – im Reagenzglas

Beeren und Kräuter Risotto

Risotto von Beeren und Kräuter, mit Ragout vom Hirsch – Parmesanchip

Variation vom Speck mit kleinem Speckknödel

Lasagne von Speck und Wurzelgemüse – Bergkäse

Speck-Gnocchettis mit Sauce von Edelschimmelkäse und Äpfeln

Kross gebratener Bachsaibling

Der Bachsaibling kross gebraten mit Selleriepurre und frischem Blattspinat – Brottkleeschaum

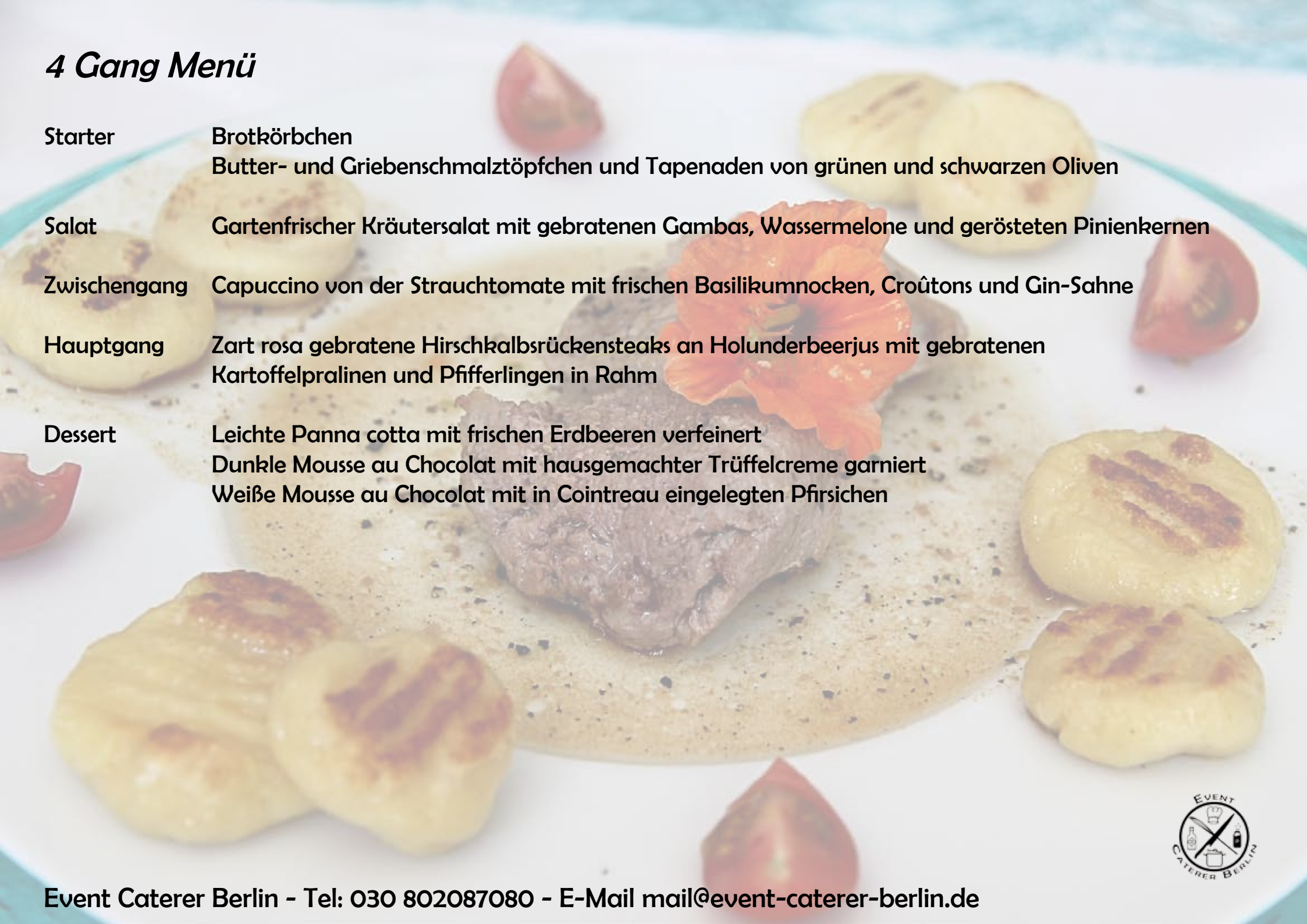
Gefülltes Perhuhn

Mit Morcheln gefülltes Perhuhn – gepierct, dazu „Viagrakartoffeln“ – mariniertes Grillgemüse

Die Süsse Überraschung

Süßes her, oder es gibt saueres ;)

4 Gang Menü

- 
- Starter** Brotkörbchen
Butter- und Griebenschmalztöpfchen und Tapenaden von grünen und schwarzen Oliven
- Salat** Gartenfrischer Kräutersalat mit gebratenen Gambas, Wassermelone und gerösteten Pinienkernen
- Zwischengang** Capuccino von der Strauchtomate mit frischen Basilikumnocken, Croûtons und Gin-Sahne
- Hauptgang** Zart rosa gebratene Hirschkalbsrückensteaks an Holunderbeerjus mit gebratenen Kartoffelpralinen und Pfifferlingen in Rahm
- Dessert** Leichte Panna cotta mit frischen Erdbeeren verfeinert
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert
Weiße Mousse au Chocolat mit in Cointreau eingelegten Pfirsichen



3 Gang Menü

- Starter** Brotkörbchen
Butter und pikanter Tomaten-Basilikum-Dip
- Vorspeise** Klassischer Garnelen-Cocktail mit Eichblattsalat und fruchtigen Melonenperlen,
gebratene Entenbrust an Hibiskus-Glace
pikantes Karotten-Ingwer-Süppchen
- Zwischengang** Capuccino von der Strauchtomate mit frischen Basilikumnocken, Croûtons und Gin-Sahne
- Hauptgang** Zart rosa gebratene Schweinefilet an hausgemachter Sauce béarnaise,
getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse
- Dessert** Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren vor Ort gebläht
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert

