



## INSPIRATION

Hier haben wir einige Vorschläge, Anregungen und Ideen zusammengestellt, die Lust auf mehr machen! Du kannst gerne eines dieser Menüs wählen, alles miteinander variieren oder Dein eigenes ganz persönliches Individual-Menü zusammenstellen lassen. Nichts ist in Stein gemeißelt: wir finden für Dich die perfekte Lösung.

### Menu „007“



**Amuse Geulle:** Rote Beete mit Meerrettich, Schafskäse und Schmand, aus dem Ofen ein wahrer Genuss

**Vorspeise:** Maronencremesüppchen mit Zimtroutons und Brot

**Hauptspeise:** Hühnchen Isla Bonita oder beschwipster Gockel dazu Pasta aus dem Parmesanlaib und Ratatouille

**Dessert:** Pavlova, die Königin aller Desserts

#### Preise:

6-10 Personen	790,- €
10-15 Personen	1.240,- €
15-20 Personen	1.640,- €
20-25 Personen	2.040,- €
25-30 Personen	2.440,- €
Mehr auf Anfrage	

### Menu „Great Gatsby“



**Amuse Geulle:** Fetahappen an der Melone mit Minze und Kümmel

**Vorspeise:** Brot mit Dip und Antipasti

**Hauptspeise:** Rinderfilet am Stück gebacken, dazu Süßkartoffel mit Pesto, Schmand und Folienmöhren

**Dessert:** Eiscremebrot

#### Preise:

6-10 Personen	890,- €
10-15 Personen	1.290,- €
15-20 Personen	1.740,- €
20-25 Personen	2.140,- €
25-30 Personen	2.540,- €
Mehr auf Anfrage	

## Menu „Pulp fiction“ – Das Grillevent



**Amuse Geulle:** Scones mit Cheddar, Bacon und dazu Joghurt Dip

**Vorspeise:** Jacobsmuscheln und Garnelen mit hausgemachtem Brot

**Hauptspeise:** Tomahawk, Filet, Lotte – wähle Dein perfektes Grillvergnügen, dazu Gemüse aus dem Ofen und Süßkartoffeln

**Dessert:** Marshmallow vom Grill zwischen Kekes und Schokocreme, dazu Eis

### Preise:

6-10 Personen	1.100,- €
10-15 Personen	1.540,- €
15-20 Personen	1.950,- €
20-25 Personen	2.450,- €
25-30 Personen	2.950,- €
Mehr auf Anfrage	

## Menu „Manche mögens heiß“



**Amuse Geulle:** Ziegenkäse mit Feigensenf und Rosmarinbrot

**Vorspeise:** Kürbiscremesuppe, dazu selbstgemachtes Brot und Croutons

**Hauptspeise:** Boeuf Bourignon mit selbstgemachtem Pastinakenstampf und Apfelrotkohl

**Dessert:** „Nadines Trifle“ – eine italienische Komposition der Köstlichkeiten

### Preise:

6-10 Personen	790,- €
10-15 Personen	1.240,- €
15-20 Personen	1.640,- €
20-25 Personen	2.040,- €
25-30 Personen	2.440,- €
Mehr auf Anfrage	

## Menu „Der Pate“



**Amuse Geulle:** selbstgemachte Burrata an Pesto mit Brot

**Vorspeise:** Carpaccio „Contessa Amalia“

**Hauptspeise:** Risotto mit Parmesan, Ganzer Lachs an mediterranen Kräutern und Gemüseauflauf aus dem Ofen

**Dessert:** Tiramisu

### Preise:

6-10 Personen	890,- €
10-15 Personen	1.290,- €
15-20 Personen	1.690,- €
20-25 Personen	2.090,- €
25-30 Personen	2.490,- €
Mehr auf Anfrage	

## Menu „Forrest Gump“



*„Das Leben ist wie eine Schachtel Pralinen.  
Man weiß nie, was man kriegt.“*

Es gibt keine Rezepte, kein festes Menü: Du sagst uns lediglich, was nicht hinein soll und alles andere ist dann Überraschung. Wir stellen eine große Auswahl an verschiedenen Zutaten zusammen, die Du beliebig miteinander kombinieren kannst, wie du willst. Du kannst alles verwenden oder eben nur einen Teil der Zutaten – wichtig ist, das es Spaß macht und so richtig viel Kreativität dabei entsteht. Diese Art des Events ist einzigartig in Deutschland und von uns zum Patent angemeldet. Freu dich drauf.

### Preise:

6-10 Personen	1.110,- €
10-15 Personen	1.540,- €
15-20 Personen	2.140,- €
20-25 Personen	2.590,- €
25-30 Personen	2.940,- €
Mehr auf Anfrage	