

JEANNE D'ARC

BUFFET

unbeugsam, historisch, kraftvoll

KLASSISCHES 7 GANG MENÜ ALS BUFFET INTERPRETIERT

AMUSE GEULLE

Vegetarische Explosion im Glas

Gegrillte Aprikose mit einer feinen Kräuter-Ricottamousse, dazu ein Tupfer Rote-Bete-Perlen
Quinoa-Crumbles als Abschluss für Textur und Glanz.

SUPPENGANG

Herbst und Winter: Heiße klare Rindfleischkraftbrühe

FRÜHLING UND SOMMER

3erlei von der Gazpacho - Orange / Rot / Grün

FISCHGANG

Ganzer, kalt servierter Lachs. Auf einer Platte angerichtet, mit hausgemachten Dips und Saucen wie:
Zitronen-Dill-Crème | Safran-Honig-Creme | Pfeffer-Limetten-Butter

ZWISCHEN GANG

"Surf & Velvet" im Glas

Capaccio vom Rinderfilet mit zartem Pfirsich-Chutney, darauf feine Kartoffelcrème, getoppt mit
erlesenem Kaviar. Farb- und Aromenspiel mit Eleganz und Überraschungseffekt.

HAUPTGANG

Ganzes Rinderfilet am Stück – perfekt gegart und aufgeschnitten | Süßkartoffel-Gratin mit feiner
Muskatnote, Datteln und Feta | Spanische Grillgemüse-Pfanne an Rosmarinöl

KÄSE & BROT

Edle Käseauswahl mit französischem Weichkäse, gereiftem Bergkäse, Feigensenf, Trauben und
Walnüssen. Serviert mit Baguette und gesalzener Butter

DESSERT – GESTAPELTE ELEGANZ

"Türmchen von Versuchung"

Ein dreischichtiges Dessert im Glas oder auf Etageren: Boden aus Mandel-Brownie | Darauf eine luftige
Aprikosen-Mascarpone-Crème | Gekrönt mit Champagner-Zabaglione und knusprigem Krokant | Optional
mit goldenen Schokoladenblättchen oder kandierten Blüten.

AB 10 PERSONEN - A PERSON 82€