

ROSA PARKS

MENÜ

atemberaubend und dekadent

EMPFANGS- & AMUSE-BOUCHE-STATION

AUSTERN-BAR

AUSTERN & CHAMPAGNER

Gillardeau-Astern auf Eis mit Champagner-Granité und Gold

Vegetarische Alternative: Trüffel-Gougères & Mini-Brioches mit Honig-Salbutter

LE BOUCHER – BEEF TATAR & SURF-N-TURF STATION (LIVE GEZUPFT)

Tatar du Boeuf „Gatsby“, frisch vor den Gästen angemacht

Vegetarische Variante: Rote-Bete-Tatar mit Kapern & Senfkörnern

Jakobsmuscheln à la Plancha gebraten

Vegetarisch daneben: Karamellisierte Königsästernpilze mit Champagner-Beurre-Blanc

MOULIN ROUGE GEMÜSE-REVUE (GEMÜSE ALS SHOWSTÜCK)

Bunte Ratatouille im Kupferkessel

Glasierte Karotten mit Orange & Sternanis

Zuckerschoten mit Fleur de Sel & Zitrone

Lauch-Tarte à la Crème

KÄSE & BROT „PARISIAN MIDNIGHT“

Französischer Käsegarten als Buffet-Turm | Lavendelhonig | Armagnac-Gelee | Feigenchips |
Walnussbaguette

DESSERT- & FLAMBIERSTATION

Gâteau au Chocolat mit flüssigem Kern & Himbeer-Kaviar

Champagner-Pannacotta mit goldenen Physalis

DIESES MENÜ BEINHALTET 3 STUNDEN SERVICE VOR ORT
AB 15 PERSONEN A PERSON 200€