

Landgut Abend - 09 August 2019 - Live-Cooking

BEGRÜßUNG

Gruß aus der Küche und Aperitif

VORSPEISEN BUFFET

Auswahl von Anti-Pasti

Brotkorb mit einer Auswahl von hausgemachter Butter

Gefüllte Champions mit tomatisierter Schafskäsecreme

Pflücksalat mit einer Auswahl an hausgemachten Dressings

Tomatensalat mit frischen Zwiebeln und Balsamico-Dressing

Gurken-Dill-Salat

VON DER LIVE-COOKING STATION

Wokstation:

Wok-Gemüse mit Shiitake in Kokos-Curry-Sauce
mit Limetten Blättern

Marinierte Rindfleischstreifen mit Wokgemüse
in Pflaumen-Sojasauce

Pastastation:

Tagliatelle mit Spinat roten Zwiebeln, Garnelen, Cherrytomaten
in Oliven Öl mit frischen Gewürzen

Tagliatelle mit Basilikumsauce, Austernpilzen, sonnengetrocknete
Tomaten, Nüssen und Grana-Padano

Von der Grillstation:

Würziges Schweinefilet im Speckmantel vom Smoker

Lachs "auf Zedernholz" Limette, Honig, Dijonsenf
und Gewürzmischung „vom Smoker“

Stüttem Wurst

DAZU

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Duftreis

Gemüsepfanne

DESSERT

Dessert Variation
„Landgut Stüttem“

Für 55€ pro Person
zzgl. Getränke