

# Küchenmeister Spezial

---

## **Grünes und Knackiges im Gläschen serviert**

Sauerrahmiger Gurken-Dill-Salat

Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, Oliven und Parmesan

Raffinierter Thunfischsalat mit grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Mais

## **Kalte Küche**

Internationale Käsespezialitäten mit Früchten garniert  
dazu französisches Stangenbrot

Tranchen vom brasilianischen Roastbeef, an grünem Spargel  
und Sahne-Meerrettich Dip

„Saumon en Bellevue“ pochierte Lachsforelle garniert mit gefüllten Eiern

## **Warme Köstlichkeiten**

Gebratenes Seelachsfilet auf Kartoffel-Gurken-Radieschen Salat  
mit Senfsauce

Saftiger Schweinerücken gefüllt mit Brokkoli und Mozzarella  
auf italienischem Pfannengemüse

Gebratene Hähnchenstreifen mit exotischen Früchten  
in Curry-Kurkuma Sauce

Bunte Spätzle-Gemüsepfanne mit gerösteten Cashewkernen

## **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüsereis

## **Desserts**

Luftiges Schokoladenmousse mit marinierten Orangenfilets

Hausgemachte Brownies mit Sauerrahm

Ab 20 Personen buchbar; die Preiskalkulation erfolgt tagesaktuell.

