

Menü-Vorschläge „Rund ums Mittelmeer“

Die Auswahl ist abgestimmt für bis zu 20 Personen, d.h in einer Haushaltsküche realisierbar

Zu allen Menüs werden vorweg kleine Tapas mit Hummus (würziger Brotaufstrich aus Kichererbsen, Sesam, Zitrone und Knoblauch) und Kräutern gereicht. Zu den Vorspeisen gibt es Ciabatta Brot. Auf Wunsch kann auch zusätzlich eine Suppe wie z. B. Andalusische Gazpacho, Zucchini-Limettencreme, Minestrone etc. gereicht werden.

Kosten: Ab 25,50 € pro Person

1)

- Zwei Jacobsmuscheln mit knusprigem Speck, Salbei und Linsen an Eichblattsalat
- gebratene Lammkeule (mit Anchovis und Rosmarin gespickt) an Polenta und Saison Gemüse
- Vanille Anis Panna Cotta auf Limetten-Honigspiegel

2)

- Antipasti:
Champignons mit Käse gefüllt (Gorgonzola oder Ziegenkäse), gebratenes Gemüse (Zucchini, Paprika, Auberginen, Staudensellerie), marinierten Garnelen, garniert mit saftigen grünen Kräuter Oliven
- Schweinerücken aus dem Ofen (mit Rosmarin, Salbei, Knoblauch) an würzigen Kartoffelwedges und Rucola
- Semifreddo* Turrón dekoriert mit Pistazien und Honig
*Halbgefrorenes, d.h. in Ihrer Tiefkühltruhe muss Platz sein um Masse gefrieren zu können

3)

- Salat vom Blattspinat, Erbsen und mildem Feta-Käse an zwei gebratenen marinierten Riesen-Garnelen und einer Jacobsmuschel
- Toskanisches Lammragout (mit Kräutern, Tomaten, Auberginen, Zucchini) an Tagliatelle
- Crema Catalana mit Hierbas-Minze-Ingwer (karamellierte Eiersahnecreme mit Vanille)

4)

- Salat von grünen Bohnen, feinstgeschnittenem Staudensellerie und Pecorino Romano an Meeresfrüchten
- Pochiertes Rindfleisch oder Kalbfleisch (aus der Keule) mit Salsa verde, dazu Rucola-Safran-Risotto und Cocktail-Tomaten an Tomaten-Confit
- Limettencreme Tarte

