

Beispiel VIP Catering

Caterer: fleur de cuisine, Wilken Gourmet GmbH

Vorspeisen:

Ricotta-Involtini mit Chili und getrockneten Tomaten
Anti Pasti Platte mit Artischocken, eingelegten Auberginen, Zucchini und Oliven

Vitello tonnato, Kalbfleischscheibchen mit Thunfischmousse, Kapern und Sardellen

Coppa und luftgetrockneter Schinken mit Trüffeldip
Heißgeräucherter Lachs mit Limone
Gebratene Scampi mit Rucolapesto
Butter, kleine Brötchen und Baguette

Suppe:

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Crostini

Hauptspeisen:

Mediterrane Gnocchipfanne mit Tomate und Mozzarella
Überbackener Tiefseebarsch mit frischen Kräutern
Kalbshüftmedaillons mit Pfifferlingrahmsoße
dazu buntes Gemüse der Saison
Hausgemachte Spätzle und Ofenkartoffeln

Zwischendessert:

Joghurt mit Himbeermark

Dessert:

Pfirsichcreme mit Pistazien
Mini Windbeutel in Schokoladensoße
Erdbeerparfait mit Grand Marnier
Obstplatte mit frischen Früchten der Saison