

Bairisch Stew

- Catering by Vincent Fricke



Unsere Philosophie

Essen ist mehr als Nahrungsaufnahme - es ist intim, anregend und kommunikativ: Essen ist eine Art, das Leben zu feiern! Deshalb werden unsere Speisen mit großer Leidenschaft und echten Lebensmitteln gekocht. Saisonale Begebenheiten spielen eine zentrale Rolle in der Zusammenstellung unserer Menüs. Frische Zutaten und schonende Zubereitung bringen den natürlichen Geschmack der Jahreszeit zum Vorschein.

Bairisch Stew-Catering

„Fliegende-Weihnachten“

Vorspeisen 3,90€ pro Stück

- Gebeizter Hirschrücken / Feldsalat / Preiselbeeren
- Geräucherte Entenbrust / Rotkohl-Salat / Koriander
- Gänse Carpaccio / Rucola / Granatapfel

Suppe ca.200 ml 3,20€ pro Person

- Kürbissuppe / Peperonata
- Rotkohlsuppe / Beifuß
- Maronensüppchen / Sellerieschaum

Hauptgänge

- Kürbis-Maronen-Lasagne 3,90€ pro Stück
- Hirschragout / Hagebutte / Blaukraut 4,30€ pro Stück
- Barbarie Entenbrust / Spitzkohl / Kartoffelknödel 4,30€ pro Stück
- Gänse-Ragout / Maronenpüree 4,20 pro Stück
- Brasato vom Hirsch / Breznknödel / Preiselbeeren 4,30 pro Stück

Dessert 3,20€ pro Stück

- Zimt-Tiramisu / Kapstachelbeere
- Schokoladenmousse / Bratapfelkompott
- Milchreis / Portweinkirschen