



MENÜVORSCHLÄGE



CANAPÉS & FLYING BUFFET

- Backpflaume im Speckmantel
- Garnelentwister mit Kräutern und Knoblauch
- Zwiebelkuchen, geräucherte Entenbrust mit Bitterorangensauche
- Grissini mit Prosciutto di Parma DOP
- Schwarzbrot, Hähnchen-Rillettes mit Senf, Weißbrot, Paprika
- Blinis, Zitronen-Meerrettich-Creme, marinierte Anchovis, rosa Pfeffer, Dill
- Skandinavisches Fladenbrot, Sandwichbrot mit Krabbenfleisch, Avocadomousse, Zitronenschale
- Paprikakuchen, Krustentiercreme, mariniertes Flusskrebisfleisch
- Blinis, Zitronencreme, Räucherlachs, Gewürzmischung
- Buchweizenküchlein mit Käsecreme, getrocknete geräucherte Entenbrust
- Karamellbiskuit, Gänselebercreme, Feigenspiegel
- Nordische Brothäppchen mit Zitruscreme und marinierten Garnelen
- Petersilie-Pfeffer-Küchlein, Krebsfleisch, Avocado-Mousse, Kürbiskern
- Blinis mit Lachscreme, Räucherlachs
- Röstbrot-Crumbles mit Mango-Chutney, Foie gras, bunter Pfeffer
- Quiche Lorraine mit Pilzen oder mit Gemüse
- Datteltomaten in Olivenmarinade und Mozzarella
- Mini-Blätterteigmix mit Tomate, Kräutern und Käse
- Mini-Club-Sandwiches mit Gemüse (grünes Brot, Gemüse, Vollkornbrot)
- Zwiebel-Cakes, Mascarpone, Walnuss und Cranberrys
- Tomaten-Financiers, Ricottacreme, Mozzarellakügelchen, marinierte Tomate
- Blinis, Paprikacreme, gegrillte Paprika
- Spinat-Cakes, Mascarponecreme, Saubohne, Zuckererbse
- Miniburger, Koriander-Yuzu-Creme, Zuckererbsen, Teriyakisauce, gerösteter Sesam
- Tomaten-Mandelbiskuit, Ziegenkäsecreme, marinierte Tomate, Schnittlauch
- Walnussbiskuit-Teilchen mit Zwiebelzubereitung, Comté, Walnusscreme
- Olivenküchlein mit Tomatenkompott und Mozzarella-Kugel
- Spinatküchlein mit Erbsencreme und Mandel-Cranberry-Mischung
- Brothäppchen aus Mehrkorn-Sandwichbrot mit Gemüsecreme, Parmesan
- Nussbiskuit, Roquefortcreme, Roquefortwürfel

CANAPÉS & FLYING BUFFET

- Vitello Tonnato im Glas mit Rucola & Grana Padano
- Steinpilztiramisu mit Portweingelee auf Roggenvollkornbrot
- Frankfurter Grüne-Sauce-Törtchen mit Kräutergelee auf Pumpernickel
- Mini-Entenbrust-Sülze „Asia Style“ süß-sauer mit Zitronen-Mousse-Topping
- Chicken-Wan-Tan Hähnchenbrustfleisch, Weißkohl, Zwiebel
- Thunfischmousse mit Tomaten und Kapern
- Lachs-Crepinette mit Honig-Dill-Senfcreme
- Räucherlachsecken mit Frischkäse und Pumpernickel
- Gravedlachs-Törtchen mit Crêpes und Frischkäse
- Räucherlachsroulade mit Oliven-Frischkäse-Creme
- Forellenmousse-Törtchen mit Orangengelee
- Seafood-Täschchen gefüllt mit Shrimps und Fisch
- Tomaten-Frischkäse-Millefeuille mit Ziegenkäse und Basilikum
- Tafelspitzsülze im Glas mit Meerrettichcreme
- Samosa mit Gemüsefüllung Kartoffel, Erbse, Karotte
- Gemüse-Wan-Tan mit Weißkohl, Zwiebel, Karotte, Sellerie
- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung



VORSPEISEN

- **Chicken-Salat „Thai Style“**
Gezupfte Hühnerbrust, Instant-Nudeln, Chinakohl, Soja-Vinaigrette, Frühlingszwiebeln, Koriander, Besan
- Spitzkohl-Salat „Kimchi Style“
Gochugaru (Koreanische Chilipaste), Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebel
- **Rindercarpaccio**
mit Balsamicoreduktion, Rucola, Grana Padano, Olivenöl
- Vitello Tonnato
Rosa gegartes Kalbfleisch, Tonnato-Sauce, Kapern, Petersilie
- **Albondigas „MoorRanch Style“**
Hackbällchen, Tomaten-Salsa
- **Rote-Bete-Carpaccio** 🌿
Geröstete Pinienkerne, Ziegenkäse, Rucola
- **Apfel-Lauch-Salat** 🌿
mit Joghurt, Minze & Petersilie
- **Orientalischer Couscous** 🌿
Ras El Hanout, Paprika, Gurke, Apfel, Korinthen, Dattel, Feige, Aprikose, Koriander, Nüsse, Petersilie, Minzjoghurt
- **Apulische Burrata** 🌿
Bete, Zitrone, Haselnuss
- Griechischer Bauernsalat 🌿
Gurke, Tomate, Zwiebel, Petersilie, Feta
- **Wildkräutersalat** 🌿
Croûtons, Nüsse, MoorRanch-Vinaigrette
- Gebackener Blumenkohl 🌿
mit Tahin-Vinaigrette, Knoblauch, Peperoncini & Koriander
- **Anti-Pasti-Platte** 🌿
Gegrillte Paprika, karamellisierte Fenchel, gebratene Wiesenchampignons, Oliven, Peperoni



SUPPE

- **Hochzeitssuppe**
mit Eierstich, Markklößchen, Gemüse
- Zuppa di Ceci
Kichererbse, Salsiccia, Röstzwiebelöl
- **Tom Ka**
Black Tiger Garnele, Ingwer, Zitronengras, Erdnuss
- Weiße Zwiebelsuppe 🌿
mit Essigrosinen, Croûtons, Schnittlauch
- **Sellerieschaumsuppe** 🌿
Braeburn, Nussbutter
- Kartoffelcremesuppe 🌿
Trüffel, Majoran
- **Essenz von der San Marzano Tomate** 🌿
Fagottini, Provolone, Basilikum, Zitrone



ZWISCHENGANG

- **Kabeljau**
Beurre blanc, Fenchel, Erbse, Pommes Mousseline
- Ravioli Porcini
Salbeibutter, geröstete Walnuss, Lardo
- **Teriyaki-Schweinebauch**
Gurkensalat mit Thai-Aromen, Passionsfrucht, Sesam, Chili, Cashew, Koriander
- Beefsteak Tatar „Korea Style“
Senfsaat, Ingwer, Koriander, Chili, Kaffir-Limette
- **Ochsenschwanzpraline**
Tahin, Blumenkohlpuée, Topinambur
- Gezupftes Haxenfleisch vom Landschwein
Kartoffelpüree, Röstzwiebelöl, Majoran, frittierte Schweinehaut
- **Entencurry**
Shiitake, Mini-Mais, Okraschote, Koriander
- Schweinekotelett
Petersilienwurzelpüree & Kirschragout
- **Coq au Riesling**
Zwiebeln, Speck & Wurzelgemüse
- Beef Tagliata
Roastbeef, Knoblauch, Rucola, Grana Padano, Salsa Verde

HAUPTGANG FLEISCH

- **Filet vom Landschwein**
Pfeffersauce, grüne Bohnen, Röstzwiebel-Kartoffelpüree
- **Gesottener Kalbstafelspitz**
Meerrettichsauce, Apfelspitzkohl, Butterkartoffeln
- **Maispoulardenbrust à la Vigneronne**
Jus, Rahmsauerkraut, Traube, Croûtons, Petersilie
- **Rinderfilet Sous Vide**
Sauce Bernaise, Rahmwirsing, Kartoffelgratin
- **Barbarie-Entenbrust**
Gewürzjus, grüner Spargel, Süßkartoffelpüree
- **Geschmortes vom Lamm**
Garam Masala, Bohnencassoulet, Kartoffelmillefeuille
- **Schnitzel vom westfälischen Landschwein**
Sauce nach Wahl, Rösti, Gemüse der Saison
- **Rinderschmorbraten**
Jus, Rahmwirsing, Serviettenknödel
- **Iberico-Bäckchen**
Cime di Rapa, mediterraner Kartoffelstampf
- **Kikok-Hähnchenbrust**
Jus, Ratatouille, Kroketten
- **Krosse Schweinshaxe**
mit Rahmsauerkraut, Bratensauce & Knödel
- **Rosa gegartes Roastbeef**
Jus, Saubohnencassoulet, Tomatengnocchi
- **Rinderhüftsteak**
Jus, mediterranes Pfannengemüse, Schupfnudeln



HAUPTGANG FISCH

- **Zander mit Pumpnickelkruste**
Meerrettich-Velouté, Bete-Gemüse, Salzkartoffeln
- **Fjordlachs**
Limonenschaum, Olivencrumble, knusprige Kapern, Zitronen-Dillstampf
- **Seelachs**
auf Rahmspinat mit Petersilienkartoffeln, Zitronenbutter
- **Heilbutt**
Riesling-Beurre blanc, Fenchel, Pommes parisienne
- **Seeteufel**
Peperonata, Korinthen, Olive, Salbeignocchi



HAUPTGANG VEGETARISCH

- **Gebackener Spitzkohl** 🌱
Schnittlauchmayo, grüne Bohnen, Rauchmandel, Pommes Dauphine
- **Aubergine „Wiener Art“** 🌱
paniert und in Butterschmalz goldbraun gebacken, Kapern, Zitrone, Pommes Frites
- **Ofengemüse** 🌱
Gebackenes saisonales Gemüse, Kartoffeln, Sauce Hollandaise, Kroketten
- **Ravioli/Tortellini** mit verschiedenen Füllungen in Tomatensauce/Salbei- oder Zitronenbutter, Gemüse topping, Grana Padano 🌱
- **Gebackener Blumenkohl „Ait-Baha“**
Ras El Hanout, Tabouleh-Salat, Minzjoghurt 🌱
- **Gemüsemaultaschen**
Vegetarische Bouillon, Schmorzwiebel, Petersilie 🌱



DESSERT

- Mohnmousse & Birne
Blaumohn, Gute Luise, Estragon,
Ingwercrumble
- Vanille-Panna-Cotta
Zitrusaromen, Fruchtsauce
- Mousse au Chocolat
- Cheesecake „NY Style“ 
Limone, Sauerrahm, Buttercrumble
- Schwarzwälder Kirsch 
Valrhona-Schokolade,
Creme Chantilly, Kirsche
- Tiramisu 
- Banane & Mango 
Bananenconfit, Mango,
Schokocrumble, Kokos, Minze

