



Inhaltsverzeichnis

	Seite(n)
Fingerfood	2
Speisen zu Ihrem Walking Lunch / Dinner	3
Menüs zu Ihrem Event	4, 5



Canapéevorschläge

Fingerfood:

€ / Stück

Fleisch:

Roastbeef mit Mojo Verde, geröstetem Weißbrot 4.00

Entensalat vom Gourmetlöffel, Rettich, Teriyaki und Koriander 5.50

Fisch:

Hausgeräucherter Lachs
mit Wasabi-Limettencreme, geröstetem Weißbrot 4.00

Gebratene Garnele in Sesammarinade
Nori Mayonnaise und Mango im Tartelette 5.50

Vegetarisch:

Karamellisierter Ziegenkäse
Cassis Zwiebeln und Walnuss Pesto, geröstetem Weißbrot 3.50

Vegan:

Konfierte Kirschtomate vom Gourmetlöffel
Auberginencreme, Olive und Rosmarin 3.50

Walking Lunch oder Dinner

Suppen in der Kaffeetasse vom Tablett serviert: € / Stück

Gazpacho mit Olive und Kräutern	4.50
Sauerampfersuppe mit Büsumer Krabben	6.50
Essenz vom gegrillten Perlhuhn mit Fenchel Pfefferpolenta	6.00

Probierportionen auf Tellern vom Tablett serviert: € / Stück

Gegrillte Aubergine Rote Beete Bulgur, Cashewcreme und Granatapfel	6.50
Zitronen gebeizter Lachs, Ananas und Pak Coi Kimchi	9.50
Carpaccio vom deutschen Jungbullen, dreierlei Mais und Rhabarber	7.50
Gebratene Garnele Süßkartoffel Kichererbsencurry, Mango und Kräutersalat	7.50
Zanderfischstäbchen, Kartoffel- Parmesanpüree und Mojo verde	8.50
In Madeira geschmorte Ochsenbacke, Oliven- Graupen Risotto	12.50
Enten „Rice Roll“ Lattuga und Pflaumen- Teriyaki	10.50

Menüs zu Ihrem Event

Menü 1

Rosa gebratene Entenbrust

Zweierlei Feige, Kräutersalat
Estragon Vinaigrette und Müsli Crunch

Essenz vom gegrillten Perlhuhn

Fenchel-Pfefferpolenta

Rosa gebratenes Roastbeef und geschmorte Backe vom Weiderind

oder

Kross gebratenes Zanderfilet

gegrillter grüner Spargel
Cassis Zwiebeln und Kartoffelflan

Schokoladen-Himbeerschnitte

Zitroneneis

76.00 *Fleisch*

82.00 *Fisch*

Menü 2

Gebratene Riesengarnelen

Zitronen-Fenchel-Couscous
Paprika Coulis und Raz el Hanout

Onsenei (das perfekte Ei)

Blattspinat und Trüffel-Hollandaise Kartoffelpüree

Kross gebratenes Doraden Filet

oder

Supreme von der Maispoularde

mediterranes Gemüse a la Ratatouille
Pimientos und Kräutergnocchi

Mandelkuchen mit Sauerrahmeis und Zwetschgenkompott

83.00 *Fleisch*

85.50 *Fisch*

Menü 3

Carpaccio vom deutschen Weiderind

dreierlei Mais
Rhabarber-Cranberry Chutney
Ruccolasalat

Rahmsuppe vom Sauerampfer

Malzcrouton und Aprikosen-Chutney
geräucherte Forelle

Rosa gebratener Kalbsrücken

oder

Norwegische Fjordforelle

junger Wirsing, marinierte Champignons
und Parmesan-Kartoffelpüree

Lemon Curd

Mango-Himbeer-Rosen Eis

81.50 *Fleisch*

75.50 *Fisch*

Menü 4

Mit Zitrone und Pfeffer gebeizter Lachs

Ananas Chutney, Pak Choi Kimchi
Sesam-Misomayonaise und Reis Pops

Auf der Haut gebratener Loup de mer

Graupen- Oliven Risotto
Fenchelbrandade und Kräuter Öl

Lammrücken unter Mojo-Kräuterkruste

oder

Kabeljaufilet unter Mojo-Kräuterkruste

Fenchelkraut, konfierte Kirschtomaten
und Mais-Polenta Schnitte

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

Buttermilch-Tonkabohnen Eis
Zitrusfrüchten

79.50 *Fleisch / Fisch*



**Veganes/
vegetarisches Menü**

Gebackene Aubergine
Rote Beete Bulgur
Granatapfel und Cashewcreme

Andalusische Gazpacho
Olive, Tomate und geröstetes Landbrot

Süßkartoffel Kichererbsencurry
Mango, mariniertes Kräutersalat
Soja-Minzzoghurt

Saftiger Schokoladenkuchen
Beeren Cassis Sorbet

64.00

SCHLOSSHOTEL
HUGENPOET