

SYGHT

— CATERING —

SYGHT 1

Ab 10 Personen

AUFTAKT

Luftgetrockneter Landschinken
mit Melone und Feigen
Mini- Mozzarella mit Kirschtomaten
Salat von frischen Pilzen
Kartoffel-Ruccolasalat
saisonale Blattsalate
Balsamico und Limonendressing

Baguette und Butter

HAUPTGANG

Dorade und Miesmuschel in Zwiebelsud
Wirsing und Kräuternocken
Gegrillte Maispouardenbrust
mit Cassisrahmsauce, Vanillekarotten
und gebratenen Drillingen
Sous vide geschmortes
Bürgermeisterstück
mit Waldpilzen und Pumpernickelknödel

SÜSSES ENDE

Schwarzwälder Kirsch "Syght"
Gebrannte Vanillecreme
mit Rumtopf und Hafercrumble
Gewürzmousse
mit eingelegten Apfelspalten

30,00 € pro Person

SYGHT 2

Ab 10 Personen

AUFTAKT

Hausgebeizter Lachs mit Honig Senf Sauce,
Kürbis und Gerste
Salat vom grünen Stangenspargel
mit Parmesan
saisonale Blattsalate mit
Limonendressing/ Balsamicodressing

Rustikaler Brotkorb mit Butter
und Kräuterquark

HAUPTGANG

Filetspitzen vom Landschwein
in Waldpilzsauce mit Butterspätzle
Rinderroulade "Syght"
mit geschmorten Zwiebeln
und Apfelspalten
Lachsfilet in Krustentiersauce
mit Zuckerschoten und Kirschtomaten
Trüffelpaste mit Pinienkernen
und Parmesan
Sautierte Frühlingsgemüse
in Petersilienbutter
Gemüsereis und Kartoffelauflauf

SÜSSES ENDE

Creme brulee mit Rumtopffrüchten
Mousse au chocolat mit Himbeersauce
Mandarinenmousse mit Kürbiskompott

32,00 € pro Person