



VITAMINLAGER

Menüvorschlag

Burrata

Tomate | Fleur de Sel | Basilikumöl | Focaccia

Maispouardenbrust

Kräuterfarce | Sauce Albufera | Babyspinat | Kartoffelkrapfen

oder

Zanderfilet

Beurre blanc | Chorizo | Paprika | Risotto

oder

Ziegenkäseravioli

Weißweinschaum | Ofentomate | Feige | Walnuss

Crème brûlée

Passionsfrucht | Atsina Kresse

58,50€ *Fleisch*

55,50€ *Fisch*

51,50€ *Vegetarisch*



VITAMINLAGER

Menüvorschlag

Geräucherter Blumenkohl

Blumenkohlpüree | Salzzitrone | Wilder Blumenkohl | Kerbel

oder

Fjordforelle

Gurke | Dill | Buttermilch

Shortrip

Portweinjus | zweierlei Sellerie | knusprige Kartoffel | Petersilie

oder

Weißer Heilbutt

Fenchelschaum | grüner Spargel | Risotto Milanese | Chioggia Bete

oder

Trüffelravioli

Trüffelschaum | gepickelte Perlzwiebel | Kerbel | schwarzer Trüffel

Guanaja Schokolade

Karamell | Vanille | Yuzu

73,50€ *Fleisch*

71,50€ *Fisch*

68,50€ *Vegetarisch*



VITAMINLAGER

Buffetvorschlag

Mediterranes Gemüse

Thymian | Rucola | Parmesan

Zarte Pflücksalate

Verschieden Toppings | Kerne & Samen | Kräutervinaigrette

Rote Bete-Apfelsalat

Walnusscrunsh | Feta | Meerrettich

Steinofenbaguette

Salzbutter | Dips

Kikok Hähnchenbrust

Kräuterkruste | Thymianjus | Ratatouille | Kartoffelgratin

Lachsfilet

Dijon-Senf-Sauce | Fenchel-Orangen-Gemüse | Risoleekartoffeln

Rotes Thaicurry

Erdnuss | Wokgemüse | Koriander | Limette | Gewürzreis

Mousse au Chocolat

Karamellsauce | Butterkeks-Crumble

Panna Cotta

Vanille | Fruchtmark

58,50 €



VITAMINLAGER

Buffetvorschlag

Vitello Tonato

knusprige Kapern | Thunfisch

Panzanella

rote Zwiebel | Kapern | Kräuter

Zarte Pflücksalate

Verschieden Toppings | Kerne & Samen | Dijon-Senf-Vinaigrette

Bulgursalat

Hummus | Falafelcroûtons | Gurken-Minz-Dip | Granatapfel

Steinofenbaguette

Salzbutter | Dips

Geschmorte Ochsenbacke

Rosmarinjus | Rahmwirsing | Nussbutter-Kartoffelpüree

Knurrhahnfilet

Hummerbisque | Spinatgemüse | Petersilienwurzel

Ziegenkäseravioli

Beurre blanc | Schnittlauch | Feigenconfit | karamellierte Walnuss

Mangomousse

Schokolade | Minze

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Vanillesauce

75,50 €



VITAMINLAGER

Weihnachtsbuffet

Gebeizter Lachs

Dill | Orange | Honig-Senf-Sauce

Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse | Feldsalat | karamellierte Nüsse

Zarte Pflücksalate

Verschieden Toppings | Kerne & Samen | Walnussvinaigrette

Bulgursalat

Hummus | Falafelcroûtons | Gurken-Minz-Dip | Granatapfel

Steinofenbaguette

Salzbutter | Dips

Rosa gegarte Entenbrust

Preiselbeerjus | Glühweinkraut | Serviettenknödel

Kabeljaufilet auf der Haut gegrillt

Beurre blanc | Grünkohlgemüse

Pilzweillington

Portweinjus | Rahmwirsing | Kartoffel-Kürbis I-Gratin

Lebkuchenmousse | Spekulatiuscrunch

Panna Cotta

Zimt | Pflaumenragout

73,50 €



VITAMINLAGER

Weihnachtsmenü

*Jakobsmuschel
Bergamotte | Tom Kha Gai | Koriander*

*Hirschrücken Sous Vide gegart
Sauce Gibier | Spitzkohl | Paprika | Kartoffel*

oder

*Steinbutt
Kaviar Beurre blanc | Bete | Petersilienwurzel*

oder

*Kartoffel-Pilz-Roulde
Portweinsauce | Schwarzer Trüffel | zweierlei Sellerie*

*Crème brûlée
Verbene | Blutorange*

72,50€ *Fleisch*
75,50€ *Fisch*
65,50€ *Vegetarisch*



VITAMINLAGER

Fingerfood

Mindestbestellmenge 25 Stück/Teilchen

Empfang 2-4 Teilchen

Snack 4-8 Teilchen

Sättigung 8-14 Teilchen

Fingerfood	Stückpreis
<i>Marinierter Schafskäse im Zucchinimantel</i>	5,50 €
<i>Mini-Quiche mit Manchego und Lauch</i>	5,80 €
<i>Tartelette mit Antipastitatar</i>	4,80 €
<i>Tartelette mit Bruschetta und Balsamicokavaer</i>	4,90 €
Spaß im Glas	
<i>Burrata mit Tomatenconfit, Kräuteröl und Schwarzer Walnuss</i>	8,50 €
<i>Falafel mit Perlcouscous, Gurke, Tomate und Gurken-Sesam-Dip</i>	5,80 €
<i>Rote-Bete-Salat mit Apfel, Walnuss und Feta</i>	4,80 €
<i>Rindertatar mit Kapern, Schalotten und knusprigem Eigelb</i>	9,50 €

Süß

<i>Panna Cotta mit Himbeermark</i>	5,50 €
<i>Mini Crème Brûlée mit marinierten Beeren</i>	5,90 €
<i>Mango-Mousse mit Schokoladenganache</i>	5,20 €
<i>Tiramisu</i>	6,50 €