

*Ein Chefkoch kocht live an Bord, exklusiv für Sie – eine kulinarische Theatervorstellung!!!
Unser Chefkoch hat das Folgende für Sie ausgewählt:*

“FRONTCOOKING” Frühlingsmenü:

€ 55,50

Für den Chefkoch an Bord berechnen wir € 53,- pro Stunde

- Vorspeise
Sie können aus der Fingerfood Auswahl 1, 2 oder 3 wählen.
- Hauptgericht
Hierfür können Sie aus den folgenden Gerichten wählen:
Fleisch
Kalbsentrecote mit Roquefortsauce
Tournedos vom Filet, Sauce aus rotem Wein und Shiitake Pilzen
Lammrückenfilet, Sauce aus Honig und Thymian
Hähnchenbrust, mariniert mit Cajungewürzen, serviert mit einer Soße von Paprika und Sahne
Fisch
Fischtopf ‚en papillote‘, diverse Sorten von frischem Fisch in Folie gegart mit Knoblauch, weißem Wein und diversen Gemüsesorten
Seeteufel à la Plancha, mit einer Sauce aus weißem Wein und Safran
Große (gepellte) Garnelen am Spieß mit viel Knoblauch und Chiligewürzen
Seewolffilet umwickelt mit Parmaschinken, Sauce aus Pfifferlingen und weißem Wein
Vegetarisch
Wokpfanne mit knackigen Gemüse, geröstete Cashewnüsse, mariniertes Tofu, abgelöscht mit Kikkoman-Sojasauce
Zu diesen Hauptgerichten servieren wir eine passende Kartoffel- und Gemüse garnitur
- Dessert
3 Amusegläschen mit u. a. einem Mousse von Zartbitterschokolade, frischem Obstsalat mit Mandelsabayon und einem Mousse aus roten Früchten mit Kompott aus roten Früchten