Diedloff
Catering

„wenn die Blätter fallen“
01.08. - 31.10.

Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Kürbiscreme mit Ingwer
***
Kartoffel-Waldpilz-Salat
Rauchvariation von heimischen Fischen mit Meerrettichcreme und Radieschen
Sellerie-Walnuss-Salat mit Zwiebeln und Essig
Saures Gemüse mit Blumenkohl, Karotte und Silberzwiebel im Schaufenster
Hof Salat mit Gurke, Paprika, Tomate und Schafskäse
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter
***
Ochsenbäckchen mit Speckbohnen und Spätzle
Gedumpfter Aroma Hoki mit Rübchengemuse und Rollgerste
Semmelknödel mit Pilz-Ragout
***
Apfel-Vanille-Tarte
Weißes Mousse mit Kardamom und Kirschen

33,00 € pro Person

Vorschlag 2 / ab 15 Personen

Maronensuppchen mit Nusscroûtons
***
Chicorie-Salat mit Pilzen, Spinat und Preiselbeer-Dressing
Mangoldsalat mit Birne und Ziegenkäseterrine
Antipasti von Paprika, Zucchini und Kürbis
Wildschinken mit Röst-Wacholderbrot und Feldsalat
Raucherlachs mit nussigem Meerrettich
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter
***
Butterfisch gebraten mit Kokosgemüse und Limettenreis
Wildschweinbraten mit Schwarzwurzel, Rösti und Pfifferlings-Rahm
Gnocchi mit Pilzen, Tomaten und Lauch
***
Tonkabohnen Creme Brûlie
Waldbeerenragout mit Vanille-Rosmarin-Topping

34,00 € pro Person

Wir lieben Perfektion.