

BUFFET- & MENÜPLANUNG
LIVE- & SHOWCOOKING
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR
EVENTPLANUNG



MENÜVORSCHLÄGE

Michael Göckel, Küchenmeister
Waldhilbersheimer Straße 13
55545 Bad Kreuznach - Winzenheim

Telefon 0671 33335
Telefax 0671 9211968
info@partyservice-creative.de
www.partyservice-creative.de

Menü 1

Gebratener grüner Spargel an cremigem Büffelmozzarella
und Datteltomate mit Basilikumschaum

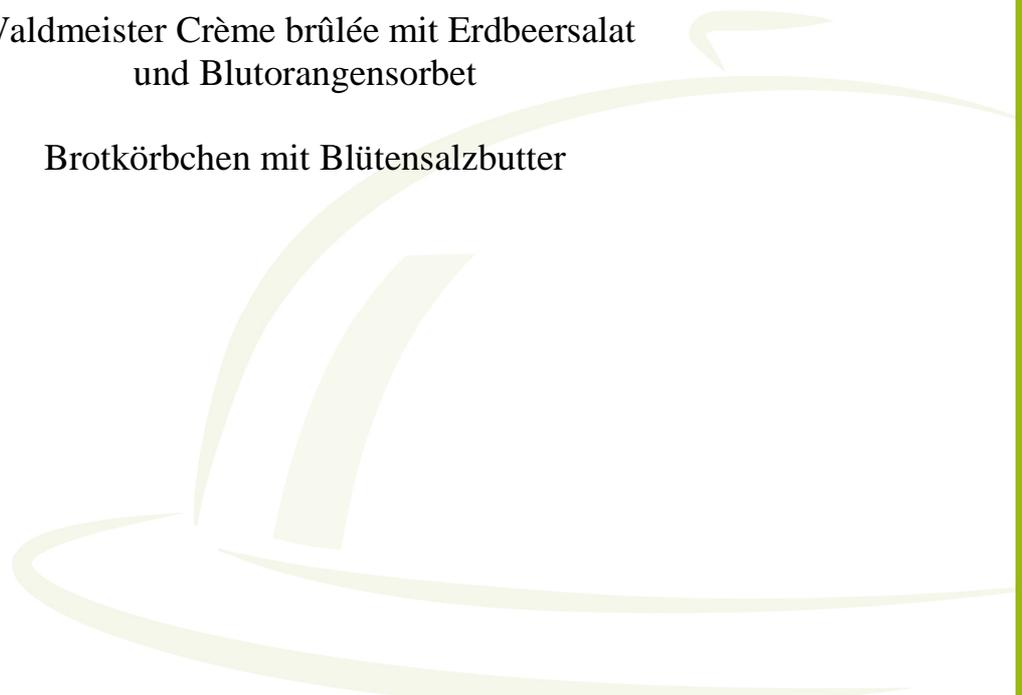
Cremesüppchen vom Sauerampfer dazu Ciabattachips

Gegrillter Wolfsbarsch auf
lauwarmem Spargel-Brotsalat

Zart geschmorte Kaninchenkeule an Lavendelsauce
auf Petersilienwurzel-Kartoffelstampf
und Vanillemöhren

Waldmeister Crème brûlée mit Erdbeersalat
und Blutorangensorbet

Brotkörbchen mit Blütensalzbutter



Menü 2

Spargel-Orangensalat
mit geräucherter Entenbrust

Curry-Rieslingsüppchen mit Walnusscroûtons

Zartes Rotbarbenfilet
auf Gemüswürfelchen und Beurre blanc

Roastbeef an Rotwein-Schalottenglace
dazu Peterlekartoffeln und Bohnenbündchen

Cremiges Quarkmousse
mit Sommerbeeren und deren Fruchtspiegel

Brotkörbchen mit Blütensalzbutter

Menü 3

Kalbstatar | Wachtelei | Thunfisch

Suppe | Rieslingkraut | Dörraprikose

Rotbarbe | Auxerrois | Sepianudeln

Rinderschulter | 8 Stunden | Burgunder | Schupfnudeln | Schmorapfel

Rotweinbuttereis | pochierte Birne | Zimtstreusel
Brotkörbchen mit Blütensalzbutter

Menü 4

Spanischer Garschinken in der Oliven-Orangenbeize
auf Belugalinsensalat

Consommé von französischen Edelfischen mit Gemüseperlen
dazu Baguettecroûtons mit Tomatenconcassée

Brotkörbchen mit Salzbutter

Gebratenes Lammfilet an grünem Spargel und Selleriepüree

Zarte Maispoulardenbrüstchen unter der Sesamkruste
an Erdbeer-Hollandaise umlegt von Spargelspitzen und grünen Kartoffeln

Dreierlei von Rhabarber aus Mousse sowie Kompott und cremigem Eis

Menü 5

Mousse vom Fasan
auf Carpaccio von braunen Champignons und Biokresse

Brotkörbchen und Salzbutter

Getrüffeltes Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
dazu geröstete Baguettescheibe

Rosa gebratener Rehrücken an Dattel-Rotweinjus
auf Rosenkohl-Kartoffelstampf

Mousse au chocolat zwischen Karamell-Mille feuille und Früchtebouquet