

Uwe Förster

feines Essen & Events

Menübeispiele für Ihr ganz besonderes Fest ...

die Hochzeit – das Familienfest - die Geburtstagsfeier ...

Menü I

knackiger Rucola mit Parmesan, Kirschtomaten
und gebratenen Pfifferlingen

~ ~ ~

Medaillons vom Weiderind mit Wildkräuterkruste, Rotweinsoupe,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

~ ~ ~

Dessert – Variation
(kreativer Streifzug durch die Süßspeisenküche)

Menü II

Sommersalat mit gratiniertem Zanderfilet

~ ~ ~

Rahmsuppe von Brunnenkresse mit Parmaschinkenklösschen

~ ~ ~

gebratene Perlhuhnbrust mit mediterranen Gemüsen
dazu: gefüllte Kräuter-Gnocchi

~ ~ ~

Limonen-Eispralinen und Zartbitterschokoladenmousse
auf frischem Himbeermark

Uwe Förster

feines Essen & Events

Menü III

Blatssalate in Balsamicovinaigrette
mit gerösteten Speckstreifen und Bärlauchcroutons

~ ~ ~

Jungschweinelendchen in Rosmarinrahmsoße, Mandelbrokkoli
und Spätzle vom Brett

~ ~ ~

Vanilleeisgugelhupf mit Pflisichzabaione und
marinierten Erdbeeren

Menü IV

Carpaccio vom Wildlachs mit Orangen-Basilikumsalsa
und Feldsalatherzen

~ ~ ~

Ravioli vom Piemont – Trüffel

~ ~ ~

zartes Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen in
Gartenkräutersahne dazu: hausgemachte Safran – Tagliatelle

~ ~ ~

das Dessert vom Buffet

portionsgerecht angerichtet und präsentiert:

TiramiSu in Gläschen

Panna cotta

geeiste Champagnertrüffel

warme Marillentopfenknödel

Kaltschale von Sommerbeeren

weisse Schokoladenmoussetörtchen

Joghurt-Sorbet mit frischer Minze