

Weinhandlung Barrique

Catering ausser Haus

<u>Pos.</u>	<u>Kurzbezeichnung</u>
<u>Vorspeisen</u>	Tomatencarpaccio mit Mozzarellakugeln
	Rauchschinken auf Honigmelonenschiffchen
	Auswahl von mediterranen Wurst - und Schinkenspezialitäten, sowie verschiedenem Hart- und Weichkäse
	Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan und Rucola
	Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce
	Vitello Tonato
	Anti-Pasti- Grillgemüse mit Artischocken und Oliven
	Capresespießchen mit Kirschtomaten und Mozzarella
<u>Suppen</u>	getrüffelte Selleriecremesuppe
	Topinambursüppchen
	Tomatensuppe mit buntem Gartengemüse und Teigwaren
<u>Aufstriche</u>	Schafskäsecreme, Tomatenbutter, Dattel-Curry Dip, u.v.m.
<u>Warme Speisen</u>	Ochsenbäckchen in Portweinjus
	gebackenes Ofengemüse
	Maishähnchenbrust Supreme a la Coq au vin oder mit Zitronen Tomatensauce
	Umbrischer Schweinebraten "Porchetta" mit Fenchel
	Lammragout mit Backpflaumen und Aprikosen

	Shortrib vom Weiderind in Rotweinsauce
	Vegetarische Lasagne mit Spinat und Marktgemüse
	kleine Kalbsrouladen mit Wurzelgemüse und in Weißwein geschmort
	Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf Paprika- Zucchini Gemüse
	Isländisches Lachsfilet auf Blattspinat oder Wakame
	Dresdner Sauerbraten mit Rosinen- Lebkuchensoße
	Doradenfilet auf Fenchel
	gebackener Sellerie mit Sumachjoghurt
<u>Beilagen:</u>	Gemüse der Saison
	Kartoffelgratin
	Rosmarinkartoffeln
	Wildreis
	Petersilienkartoffeln
<u>Dessert</u>	Schwarzwälder Kirschcreme
	Waldbeerengrütze mit Cassis verfeinert dazu Vanillesoße
	Schichtdessert mit Oreo Keksen, Obst und Vanillecreme
	Tiramisu
	Panna Cotta, hausgemacht mit Fruchtmark
	Käseauswahl mit Trauben
	Mousse au chocolat mit hausgemachtem Fruchtmark