
LIVE COOKING EVENT

AN MARKTSTÄNDEN PRODUZIERT UND AUSGEGEBEN

34,00 EURO (ERHÖHTE EQUIPMENTKOSTEN)

THAILAND in Woks zubereitet

SCHWEINEFLEISCH IN ROTEM THAICURRY UND KOKOSNUSSCRÈME
MIT GEMÜSE UND BASMATI-REIS

ITALIEN in der Pfanne gebraten

SALMONE CON CRESCIONE * LACHS AN BRUNNENKRESSE
MIT BLATTSPINAT UND BROCCOLI DAZU KRÄUTERKARTOFFELN

FRANKREICH aus dem Schmortopf

COQ AU VIN
MIT GRATINKARTOFFELN

BADEN - SCHWABEN am Gast tranchiert

GEFÜLLTE KALBSBRUST MIT EINER SOSSE AUS BRATENSAFT UND RAHM
DAZU HANDGESCHABTE SPÄTZLE UND

ARGENTINIEN vom Grill

RÜCKEN VOM WEIDERIND MIT SALSA DAZU
PAPAS CON SALSA DE POBLANO - ÜBERBACKENE KARTOFFELN
MIT CHILE POBLANO SOSSE

SPANIEN aus der Riesenpfanne

PAELLA MIT MEERESFRÜCHTE UND GEFLÜGEL
PAELLA MIT GEMÜSE (VEGETARISCH)

SALAT - UND VORSPEISENBÜFETTS

KAROTTENSALAT MIT RAHM UND HONIG
RETTICH-SALAT MIT ZWIEBELN
GURKENSALAT MIT DILL UND JOGHURT
HAUSMACHER KARTOFFEL-SALAT
ROTKOHL IN TROLLINGER MIT ROSINEN
BUNTE BLATTSALATE MIT DRESSINGS
FRISCHE ROTE BEETE MIT KÜMMEL
POMODORI CON MOZARELLA * TOMATEN MIT MOZARELLA
FRUTTI DI MARE * MEERESFRÜCHTE
VITELLO TONNATO * KALBFLEISCH AUF THUNFISCHSOSSE

SUPPEN - STATION

BOHNENSUPPE MIT LAMMFLEISCH
KLARE RINDERKRAFTBRÜHE MIT HAUSMACHER MAULTASCHEN
MINISTRONE

DESSERTBÜFETT

APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE,
EINGELEGTE ZWETSCHGEN
OFENSCHLUPFER,
TOPFEN MIT FRÜCHTEN
SCHOKOLADEN-MUS,
RAGOUT VON BEEREN