



## Menü-Angebote von und mit unserem Koch Ralf Posiombka

Zeitraumen: 4,0 Std./ Beginn nach Vereinbarung

Zahlung bar vor Ort oder vorab per Überweisung

Alle Menüs können problemlos auch als vegetarische oder vegane Variante angeboten werden.

Auch möglich: Stellen Sie sich aus mehreren Menüs Ihr Wunschmenü zusammen. Ich berate Sie gerne.

### 1. Italienische Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person

- Salat mit Büffelmozzarella, Basilikum, Roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken,
- Würz-Garnelen mit Rucola auf Röstbrot
- Saltimbocca a la Romana: Hähnchenfilet mit Salbei und Parmaschinken, Kirschtomatensauce; Überbackener Mandel-Brokkoli mit Parmesan, Fettuccini
- Espresso-Tiramisu mit Nusskrokant

### 2. Italienische Küche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person

- Minestrone: Gemüsesuppe mit Maisgrießklößchen
- Gebratene Tomaten mit Erdnuss-Basilikumpesto, Ziegenkäse und Mohn
- Geschnetzeltes mit Pilzen und Tofu, Kartoffelpüree mit Kräutern
- Frittelle Dolci: Pfannkuchen mit Blaubeeren und Zimtschmand

### 3. Italienische Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person

- Bruschetta mit Tomaten, Büffelmozzarella, bestem Olivenöl und Fleur de Sel;
- Chili-Garnelen auf warmen Avocado Salat mit Parmaschinken-Chips & Pinienkernen
- Hähnchen-Pfanne mit Zitrone, Rosmarin, Kapern und Oliven; Spinat-Risotto
- Florentiner Apfeltarte mit Mandeln, Marsalarosinen und geeister Sahne

### 4. Italienische Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person

- Avocado-Spargelsalat mit Parmaschinken/ oder Salat mit Bohnen, Thunfisch und Kartoffeln
- Risotto mit Spinat und Zitrone
- Piccata Milanese: Hähnchenfilet in Parmesanhülle gebraten, Tomatenspaghetti, Salat
- Marsala Zabaione mit frischen Erdbeeren/saisonalen Früchten & Löffelbiskuit

### 5. Französische Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person

- Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons überbacken
- Gebackener Ziegenkäse mit Honig auf Nussbrot, Pflück-Kräutersalat
- Hähnchenbrustfilet, Oliven-Orangensauce, Ratatouille, Kartoffelpüree mit Trüffelöl;
- Crepes Normandie mit karamellisieren Calvadosäpfeln und geeister Bourbon Vanillesahne

### 6. Österreichische Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person

- Überbackene Krautfleckerln mit Kürbiskernen
- Erdäpfel-Mandelsuppe mit Orangenöl und Knusperstangerl
- Original Wiener Schnitzel/ oder Wiener Backhendl, Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Schlagobers

### 7. Spanische Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person

- Salsa, Aioli, Dips und Brot
- Tapas Auswahl, leckeres Fingerfood, kalte und warme Köstlichkeiten - Unwiderstehlich
- Paella: spanische Reispfanne mit Safran, Gemüse, Hähnchen und Garnelen
- Crema Catalana: karamellierte Karamellcreme, knusprig gebläht!



---

**8. Türkische Küche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person**

- Rote Linsensuppe mit Tomaten, Gemüse, Zwiebeln, Fladenbrot
- Knusprige Zigarren-Börek, gefüllt mit zweierlei Käsen, Petersilie, Minze, Tomaten-Dip
- Zweierlei Köfte mit Minze, Petersilie, Chili, etc. Joghurt-Zitronensauce
- Cremiger Milchreis mit karamellisierten Nüssen, Pistazien und Zimt

---

**9. Amerikanische Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person**

- American Classic: Caesar Salad/ oder Cole Slaw-Salad
- Potatoe Wedges: Gebackene Kartoffelspalten mit hausgemachtem Ketchup & BBQ Sauce
- Hamburger-Buffer: Wunsch-Burger mit Beef, Chicken, Fisch, Käse, Zwiebeln, Bacon etc.
- American Cheesecake mit erfrischender Lemon-Sahne

---

**10. Crossover Küche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person**

- Hausgemachte Pasta „Fagioli“ mit Bohnen, Chili und Tomaten
- Knusprig frittierte Hühnchennuggets, Süß-scharfer Chili Dip, Spitzkohlsalat mit Ingwer
- Tiramisu mit frischen Früchten
- Kokosreis mit Mango und Anis

---

**11. Fisch-Variationen \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person**

- Gebratenes Kabeljaufilet mit Kräuter-Remoulade
- Knusperfisch im Tempurateig gebacken mit Ananas-Ingwer-Relish
- Zitronenreis und Mandelbrokkoli
- Schoko - Mousse mit eingelegten Früchten

---

**12. Fisch-Variationen Regional & Bio \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person**

- Bio Räucherlachs-Pfannkuchenrolle mit Grünem-Pfeffer-Schmand
- Cocktail von regional geräucherter Forelle mit Meerrettich, Oliven, Kapern, Baguette
- Regionale Forelle Müllerin mit Petersilie- und Mandelbutter, Kartoffelstampf, Zitronensalat
- Hausgemachte Erdbeeren Eiscreme

---

**13. Hausgemachte Pasta \_\_\_\_\_ 65,- €/pro Person**

- Fettuccini mit Champignon/ oder Steinpilzsauce mit frittiertem Salbei
- Frisch geschabte Spätzle mit geschmorten Zwiebeln und viel Käse überbacken
- Bandnudeln mit würziger Bolognese Sauce mit Basilikum und Parmesan
- Hausgemachte Erdbeeren o. saisonales Obst, Eiscreme & Sahne

---

**14. Orientalische Aromenküche \_\_\_\_\_ 75,- €/pro Person**

- Salat von Kichererbsen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Zitronenjoghurt
- Fattoush- Libanesischer Brotsalat mit Gurken, Zitrone, Petersilie, Zwiebeln
- Rindfleisch-Schmortopf mit schwarzen Bohnen & Minze, Persischer Reis mit Curry & Mandeln
- Grießspeise mit Safran und Orangenwasser

---

**15. Orientalische Aromenküche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person**

- Persische rote Linsensuppe mit Kokos, Senfsamen, Kurkuma und Curry
- Knusprige Falafel mit Orients Dips: Hummus, Sesam Paste, Joghurt Minze Dip, Fladenbrot
- Pikantes Hühnchen mit Aprikosen und Zimt, Möhren-Lauch Tajine, Persischer Reis
- Mandelpudding mit Ahornsirup und heißen Kirschen

---

**16. Rheinische Küche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person**

- Bergische Kartoffel-Möhrencremesuppe mit Croutons und Zitronen Schmand
- Kölsche Reibekuchen mit Heringsstipp, Lachstatar, Krabbensalat, Rübekraut und Apfelmus
- Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelkompott
- Westfälische Herrencreme: Edle Bourbon-Vanillecreme mit Schokolade & Rum

**17. Asiatische Küche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person**

- Grüne Erbsencremesuppe mit Chili, Kokos und Minze
- Glasnudelsalat mit Mu-Err Pilzen und Ingwer
- Thai-Chicken mit Asia Marinade, knusprig gebacken, Süß-Sauer- und Erdnuss Sauce
- Gedämpfter Basmati Reis mit Curry
- Banane und Annas gebacken mit Vanillesauce

**18. Asiatische Küche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person**

- Sommerrollen & Frühlingsrollen mit süß-scharfem Chili-Dip
- Umami Suppe: süß sauer-scharf
- Hühnchen Thai-Curry mit Thai-Basilikum, Kaiserschoten & Sprossen, Ramen Nudeln
- Marinierter Obstsalat mit karamellisierten Nüssen und Reiswaffeln

**19. Japanische Trendküche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person**

- Hühner-Ramen-Nudelsuppe mit Gemüse, Champignons, Huhn und Ei
- Miso Suppe mit Algen und feinen Gemüse
- Gebratene Ramen und Udon Nudeln mit Gemüse, Sprossen, Huhn, Garnelen, Tofu, Ei
- Gyoza - Teigtaschen, unterschiedlich gefüllt mit Kohl, Fleisch, Miso, Frühlingslauch etc.

**20. Vegane Küche \_\_\_\_\_ 65,- €/pro Person**

- Bruschetta mit Kürbiskernpesto und gebackener Paprika
- Karamellisierte Spitzkohl mit Zitrone, Lorbeer und Meersalz
- Seitan-Gyros mit Tsatsiki und Kartoffel-Rosmarin Wedges
- Schokoladenmousse mit eingelegten Früchten

**21. Vegane Küche \_\_\_\_\_ 65,- €/pro Person**

- Kartoffelcremesuppe mit Kokos und Curry
- Austernpilzragout und Zucchini mit Kräutern auf kleinen Pflannkuchen
- Mariniertes Sesam-Tofuschnitzel, knusprig gebraten, Remouladen Dip, Quinoa mit Gemüse
- Himbeeren Kuchen im Glas und Erdbeeren-Eiscreme

**22. Vegane Küche \_\_\_\_\_ 70,- €/pro Person**

- Lauch-Cremesuppe mit Croutons und Thymiansahne
- Risotto mit Spargel oder Spinat, Knusper-Nugget
- Seitangeschnitztes Stroganoff mit Steinpilzen, Roter Beete, Kartoffelpüree
- Apfelküchlein mit Mandeln und Zimt, Bourbon-Vanillesahne

## Getränke

Im Preis enthalten sind Softdrinks wie Wasser, Saft, Tee und Kaffee

**Getränkpaket - abgestimmt von unserer Weinhändlerin auf Ihre Menüwahl**

**Prosecco und Wein für 10 Personen \_\_\_ 85,- €**

2 Flaschen Prosecco

5 Flaschen Wein

**Alternativ können Sie die alkoholischen Getränke auch mitbringen.**