|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Gourmet-Menü Servieren**  von 10 bis 20 Personen |  |
| * ***Empfang*** | ***-Martini Bianco-*** |  |
| * ***Start*** | ***Suppe***  *- Kartoffel-Mango -* |  |
| * ***Gang 2*** | ***Vorspeisen*** |  |
|  | *Feldsalat mit Himbeerdressing*  *& Feigen /dazu Brot* |  |
| * ***Gang 3*** | ***Hauptgang*** |  |
|  | *Das "Beste" Stück vom Rind*  *Rosa gebratenes Rinderfilet 220g*  *auf*  *Ratatouille &* [*Bèarnaise*](http://www.mamas-rezepte.de/rezept_Sauce_Bearnaise_Rezept-25-2458.html)*sauce* |  |
|  | ***Beilagen*** |  |
|  | *-Steakhouse Frites-*  *&*  *-Butterspätzle –* |  |
| * ***Gang 4*** | ***Dessert*** |  |
|  | *Chia -Vanillepudding*  *mit*  *Marillen Fruchtmark* |  |
|  |  |  |
| * *Preis pro Per 45,90 €* | |  |