

Faasend-Dinner

Was ist eigentlich Fastnacht? Und wo kommt sie eigentlich her?

10. Juni 2017 – Schlosstheater Ottweiler

GALABUFFET

Kalte Spezialitäten

Roastbeef rosa – gefüllte Eier
Vitello tonnato mit Minikapern
Räucherlachs - Ei – rote Zwiebeln–Sahnemeerrettich
gekochter Honigschinken - Spargel
Ardenner Schinken - Honigmelone
kleine Hackküchelchen - Cornichons - Maiskölbchen
Hähnchenschenkel "Picante" – exotische Früchte
Antipasti - Aubergine - Zucchini - Paprika - Champignons
Forellenfilet – Pfeffermakrele Buchenholzrauch - Sahnemeerrettich
Kalbfleischpastete - Pistazien - Wildpreiselbeeren
Romatomaten - Mozzarella - Basilikum - Balsamico - Olivenöl

Dips

grüne Kräuter, Tomato-Pesto, Schmand-Curry, Meerrettich–Preiselbeere,
Knoblauch-Lauchzwiebel

Verschiedene grüne und gemischte Salate

Warme Spezialitäten

Medaillons vom Schweinelendchen - Champignonsahne
Rindersaftbraten - Burgundersauce
Filet "Saint Pierre" – Champagnercreme Fisch

Beilagen

Kartoffelgratin - Pasta - Wildreis-Mix

Gemüse

Pariser Karotten – feine Erbsen - Prinzessbohnen - Broccoli – Blumenkohl

Dessert & Käse

Früchtespieße
Rotwein- und Eierlikörkuchen selbstgebacken
Mousse au chocolat – weiß & schwarz
Beerengrütze – Vanillecreme

Käse

Käsespezialitäten - Trauben – Salzgebäck

Brotbüffet

gemischte Flûtes – Partybrötchen