

CASA

4-Gänge-Menü 1

Karotten-Ingwer-Suppe

Hähnchenspieß auf Tabouleh-Salat mit Minz-Joghurt-Dip

*Viktoriabarschfilet mit glasierten Kirschtomaten und
Spinat-Reis-Bratling*

Creme de Catalan

Pro Person 29,00 €

Ab 20 Personen

CASA

5-Gänge-Menü 2

Maronen-Sellerie-Cappuccino mit Zimtmilchschaum

Lachs-Tartar auf geröstetem Pumpernickel

*Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf
Ananas-Safran-Chutney*

*Wolfsbarschfilet an roten Linsen betrüffelt mit Thymian-
Olivenöl dazu Fenchel-Paprika*

oder

Lammhaxe mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachtes Tiramisu

Pro Person 42,00 €

Ab 20 Personen

CASA

4-Gänge-Menü 3

Brunnenkresse-Suppe mit Gamba-Spieß

*Hausgebeizter Lachs auf Gurkenrelish verfeinert mit
Zitronen-Olivenöl*

*Mit schwarzem Tee geräuchertes Roastbeef mit Gremolata
auf Balsamico-Linsen*

Thunfischfilet mit Mango-Chutney an warmen Glasnudelsalat

oder

Rinderfilet an Süßkartoffelpüree und Rote-Linsen-Gemüse

Duett von weißer und dunkler Mousse au Chocolate

Pro Person 49,00 €

Ab 20 Personen