

12. - 14. Februar

Valentinstag

[Brunch & Dinner]

www.partschefeld-catering.de



Brunch I für 2 | 70.-

Piccolo

1 Holzofenbaguette

Smoothie von Banane, Karotte, Apfel & Orange

2x Buttercroissants & hausgemachte Marmelade

Fetakäse-Terrine

Eiersalat im Glas

Antipasti | gegrilltes ital. Gemüse

Suppe von Pastinaken mit Thymiancroutons

Reh-Gyros-Pfanne auf Chicorée mit Dip

Passionsfrucht Mousse mit Fruchtspiegel

Brunch II für 2 | 70.-

Piccolo

1 Holzofenbaguette

Smoothie von Ananas & Kokos

2 Buttercroissants & hausgemachte Marmelade

Luftgetrockneter Schinken mit Gorgonzola gefüllt auf Fenchel-Orangen-Salat

Dreierlei Aufstriche:

Paprikacreme, Forellencreme & Rote Charlottenbutter

Rote Beete mit Gorgonzolapraline

Fenchelrahmsüppchen

Glasnudelsalat mit Garnelen & Hähnchenbrust

Passionsfrucht-Mousse mit Fruchtspiegel

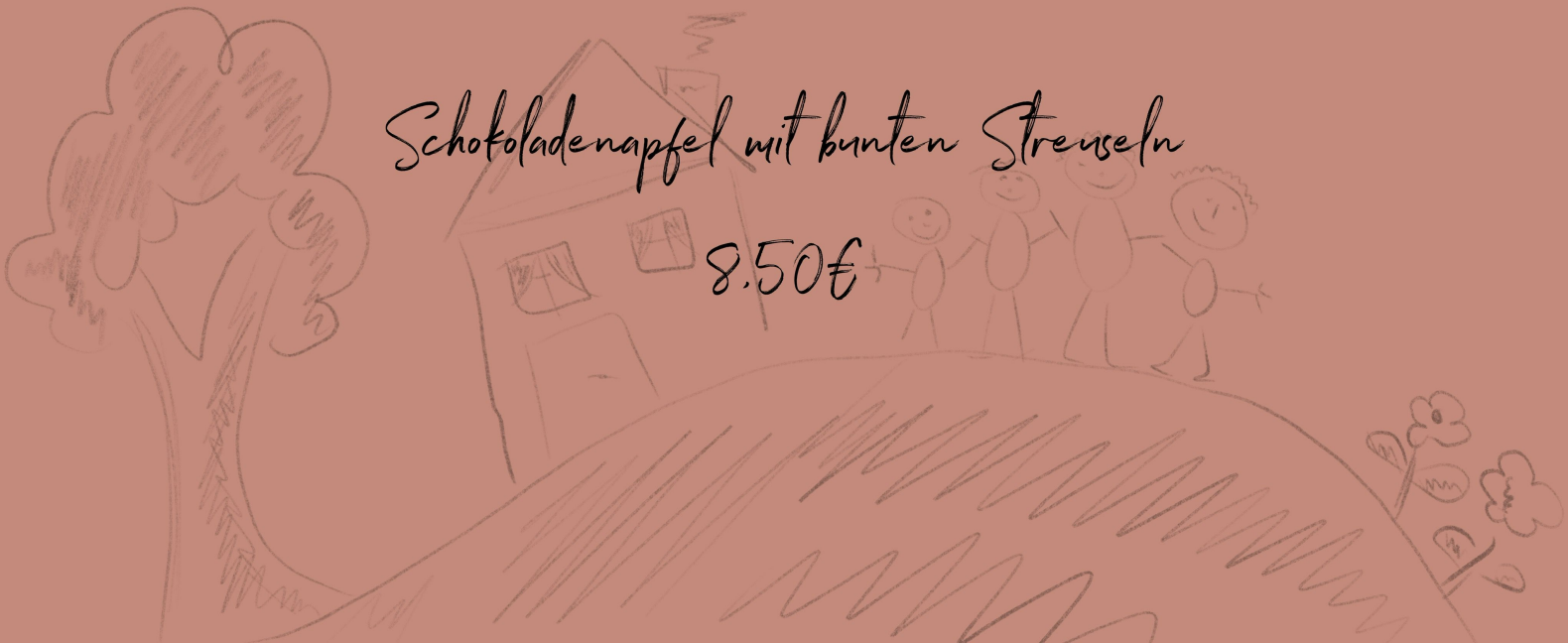
Für unsere Kleinen

Smoothie

2x Croissants mit Marmelade

Schokoladenapfel mit bunten Streuseln

8.50€



Menü I

Spinatsuppe mit Sahnehäubchen

Filet vom Wolfsbarsch auf feinen Perlgräupchen mit
Gemüsetatar und Orangen-Ingwer-Sauce

Champagner-Mousse von Lauensteiner Schokolade

28.50 €

Menü II

Pastinakensüppchen mit gerösteten Waldpilzen

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Butterbohnen,
Gerüffelten Kartoffelpüree & Pfefferrahmsauce

Crème Brûlée & Obstfächer

35.50 €

Menü vegetarisch

Fenchelsüppchen

Polenta-Flan mit Ratatouille Gemüse &

Frischen Kräutern

Marillentopfen-Knödel auf Vanillesauce &

Portweinpflanzen

24.50 €

Februar
[Abholkarte & Dinner]
www.partschefeld-catering.de



Vorspeisen

Mozzarella auf Rote Beete Carpaccio, Salatbouquet
und Holzofenbaguette 8.50

Salatbouquet auf Orangen-Carpaccio mit Gorgonzola & getrockneten
Feigen, Tomaten, Kernen, geröstetem Speck und
Holzofenbaguette 9.50

Geröstete Brotwürfel mit Fetakäsecreme & Salatbouquet 5.50

Pastinaken-Süppchen mit gerösteten Waldpilzen 5.00

Vegetarisch

Polenta-Flan mit Gemüseragout & frischen Kräutern

12.50

Gefüllte Nudeln mit Steinpilzen, Babyspinat, Cocktailtomaten und
Parmesanspäne

12.50

Hauptspeisen

Filet vom Wolfsbarsch auf feinen Perlgrünpchen mit Gemüsetatar

€ Orangen-Ingwer-Sauce 16.50

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella & getrockneten Aprikosen

Im Reisbett mit Chili-Curry-Rahmsauce 13.50

Brotkrüstchen mit Gyros vom Schweinefilet mit Cranberries, getrüffeltem

Kartoffelpurée & Waldpilzsauce 18.00

Ofenfrische Pfefferhaxen mit bayerischem Kraut & Kartoffelklöße

12.50

Hauptspeisen

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Butterbohnen, getrüffeltem
Kartoffelpüree & Pfefferrahmsauce 23.50

Filetsteak vom Rind 200g mit Kräuterbutter, getrüffeltem Polenta-Flan,
Backpflaumen & Butterbohnen 26.00

Winterquartier von der Rinderhüfte mit Rucola, Apfelscheiben,
Kürbis-Chutney & Camembert 16.50

Kalbschnitzel in der Parmesankruste auf Tagliolini mit geschwenktem
Tomatengemüse & frischen Kräutern 14.50

Für unsere Kleinen Gäste

Hähnchen - Nuggets in
Cornflakes-Kruste & Kartoffelecken

7.00

Dessert

- bleibt eine Überraschung -