

Sehr geehrte Damen und Herren,

die hier aufgeführten Speisen sind nur Beispiele und Anregungen.

Natürlich haben Sie die Möglichkeit und wir sind Ihnen dabei behilflich, aus unserem Angebot und Ihren Wünschen, Ihre individuellen Gerichte zusammen zu stellen.

Bei einem unverbindlichen Beratungsgespräch informieren wir Sie gern über Ihre Möglichkeiten.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen und verbleiben

mit besten Grüßen

Ihr Sanny-Catering-Team

Menü 1

- Räucherlachs im Crepémantel mit Meerrettich und Ruccola
- Steinpilzcremesuppe mit Thymian-Croutons
- Maishähnchen auf Rahmmangold mit Pommes Macairé
- Topfencreme mit Ananas-Vanilleraout

Menü 2

- Rahmsülze vom Tafelspitz mit Kräuter-Vinaigrette
- Karotten-Ingwersuppe mit Gambas
- Kalbsfile auf Morchelrahmsauce mit Gemüseflan und handgeschabten Spätzle
- Lavendel Panna Cotta mit Kokos und Pfirsich

Menü 3

- Romanasalat mit Ceasar Dressing, Croutons, verschiedenen Körnern und Cherrytomaten
- Yellow Fin Tuna mit roter Thaisauce dazu Wok-Gemüse und Basmatireis
- Crème Brûlée

Menü 4

- Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Coppa di Parma
- Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl
- Riesengarnele auf Wasabipüreé, Pernodschaum
- Pochiertes Rinderfilet auf Rotweinrisotto, Gewürzpesto
- Zimt Parfait auf Pflaumenraout

Menü 5

- Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
- Bürgermeisterstück vom Wagyu-Beef, Polentastrudel und Ratatouillegemüse
- Whisky-Feigen mit Lebkuchen Mousse