

GALA-MENÜ

Von Chefkoch Robert Titta kreiert im Rahmen eines Firmenjubiläums:



Brusecette „Speziale“ mit Geräucherter Entenbrust auf Mango-Chili-Chutney

Geräucherter Heilbutt auf Tomaten-Ruccola-Salsa



Gebratene Maibock-Rückenfilet auf Marinierten Steipilzen und Carpaccio von SÜdtiroler Knöderl



Gekühlte Tomaten und Gurkensüppchen mit gebratener Jakobsmuschel und Scampi



Hausgemachte Triangle von Pfifferlingen auf Trüffelsauce



Sorbet von Cantelupe-Melone mit Johannesbeeren und Prosecco



Lammrückenfilet auf Pfeffer-Aprikosen Gemüse Cous Cous und Thymiansauce



Himbeer-Tarteletts mit Orangenblüten-Mousse und Schokoladensauce



Blätterteigkuchen mit Fontinakäse und Trauben

Und zum guten Ende:

Espresso mit Grappa und Eisgekühlter Nougat Praline

Copyright 2010: Robert Titta