

FRÜHLINGSSPECIAL 1



Alle Speisen werden live vor den Augen der Gäste zubereitet und als kleine Tellergerichte bereitgestellt. Dadurch kann der Gast den Köchen über die Schultern schauen und sich bei der Speisenzubereitung begeistern lassen.

Kalter Genuss

Sushi

Beizlachs | Ingwer | Reis | Seetang Algen | Koriander
Gelber Rettich | Gurke | Chili-Sesam
dazu Avocado-Wasabi Dip | Sweet Sojasauce



Curry Panna Cotta | gebackene Hähnchenpraline | Ofen-Blumenkohl

Warmer Genuss

Soue Vide gegerate Kalbsschulter | Quinoa-Gemüseragout | Olivenknusper
Gebratenes Zanderfilet | Limettensauce | Kartoffelrösti | Dörrtomate
Süßkartoffelpüree mit Ahornsirup | gegrillte Artischocken | marinierter Spinat

Genuss für Danach

Chili Brownie Cube | Salz-Karamelganache | Walnuss
Tonkabohnenparfait | Mangosalat | Honigbrotstreusel
Reblochon Käse | Portweinschalotten | Fenchelsaat-Blätterteigsticks



Gerne erstellen wir Ihnen ein entsprechendes Angebot. Der Preis ist abhängig von der Personenanzahl. Für eine Anfrage stehen wir Ihnen unter info@come-events-berlin.de oder 0178-536 76 08 zur Verfügung.