

Eventcatering in der Jochen Schweizer Arena
3-Gänge Beispielenü „Boarischer Surferschmaus“



Avocado-Chili Creme

mit confiertem Lachs und Baby Leaf Salat



Schweinefilet im Kräutermantel

mit Kohlrabi, Kartoffelkuchen und Senfsauce



Schokoladenmousse

mit Himbeere Coulis



Eventcatering in der Jochen Schweizer Arena
4-Gänge Beispielenü „Überm Brenner“



Gebackenes Saiblingstatar
auf Gurke mit Sauerrahm und Dill



Tomaten-Mozzarella Ravioli
mit Basilikumschaum



Geschmorte Kalbsschulter
mit jungem Gemüse und Kartoffelpüree



Vanille-Grießflammerie
mit Schokoladeneis



Eventcatering in der Jochen Schweizer Arena

6-Gänge Beispielenü „Regionale Helden“



Variation Tegernsee Saibling
mit gelbem Rettich und Wasabi Creme



Enten Essenz
mit Portwein und Entenleber Ravioli



Seezungenfilet auf Baby Spinat
mit Krustentierschaum



Filet vom Milchkalb
mit Rübchen, Trüffeljus und Kartoffel-Baumkuchen



Käsegangerl



„Malou“ Kokoscreme
mit Himbeergelee, marinierten Beeren und Basilikumeis

