

Menükarte Talent trifft Gastro

Nelles Catering:

Vorspeise: Green Goodness

Spitzkohl/Avocado/Blattspinat/Garnele/Falafel/Sesam Roast/Sriracha

Hauptspeise: Bikini Bottom Burger

Seehecht/ Brioche/ Ananas/ Koriander/ Chili/ Romana

Dessert: Canoli Lampone

Mascarpone /Himbeere/Pistazie/Schokolade

Fuldaer Haus:

Vorspeise: Rhöner Rhamen

Hauptspeise: Gerösteter Blumenkohl

Haselnüssen/ Hummus Zatar/ Schnittlauchöl/ Rucola

Dessert: Luftige Creme Brûlée mit Holunderbeeren

antonius:

Vorspeise: Vitello Tonnato

Kalb / Thunfischsauce/ Kapernapfel/ Rucola/ Kräuter-Zitronenöl

Hauptspeise: Tagliolini aus dem Parmesanleib

Tagliolini aus dem Parmesanleib/ geröstete Pinienkerne/ Balsamicoglace/ Tomatensugo

Roastbeef mit hausgemachten Chutneys

Roastbeef/ Hirtenfeuer/ Zucchini-Chutney/ Indisch Curry

Dessert: Tiramisu von Antoncchini

Mascarponecreme/ Espresso getränkte Antoncchini/ Kakaostaub

Rhöner Botschaft:

Vorspeise: Panacotta

Geräucherter Rhönstör/ Rotkohl/ Radieschen/ Wintersalat

Hauptspeise: Sonntagsbraten Leiststyle

Geschmorte Schweinebacke/ Wurzelgemüse/ Thüringer Kloß

Dessert: Weiße Schokolade mit Passionsfrucht und Kernöl