



LUST AUF NEUE GESCHMACKSERLEBNISSE?





VARIANTE I

VORSPEISE (Salatecke oder als Salatteller serviert)
Eisbergsalat mit Eismeergarnelen, Strauchtomaten, Gurken, Möhren,
Croûtons, ausgelassenem Speck, Joghurt- und Italian-Dressing
Kleine Mozzarellaspieße mit Basilikum-Pesto

HAUPTGANG

Polentaschnitte mit gegrilltem Gemüse und Mozzarella gratiniert und grüner Sauce

In Thymian geschmorter Kalbstafelspitz mit cremiger Weißweinjus, Mandelbrokkoli, Möhrengemüse und Kartoffelschupfnudeln

DESSERT

Frischer Obstsalat mit Pfefferminze Zweierlei Waldbeerenmousse mit Schokofächer







VARIANTE II

VORSPEISE (Salatecke oder als Salatteller serviert)
Bunte Blattsalate vom Markt mit frischer Rohkost, Condiments
und zweierlei Dressing
Wrapröllchen mit Thunfisch, Oliven und Kräutern

HAUPTGANG

Gefüllte Ravioli mit Spinat und Ricotta dazu, getrocknete Tomaten, Ratatouille mit gerösteten Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan Gefüllte Maispoularde mit Pistazien und Kräutern, Limonenjus, Romanescogemüse und Parmesan-Polenta

DESSERT

Exotischer Obstsalat in kleinen Weckgläsern Erdbeer-Schichtdessert mit Joghurt und Minze







VARIANTE III

VORSPEISE (Salatecke oder als Salatteller serviert)
Salatherzen mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Sprossen und gerösteten Brotwürfeln dazu Balsamico-Dressing
Hähnchensatays mit Ananas und Chilisauce

HAUPTGANG

Gefüllte Wirsingroulade mit Waldpilzen, Wurzeln, Petersilie und Tomaten-Frischkäsecreme-Sauce Wiener Schnitzel in Limettenbutter gebraten mit Leipziger Allerlei und Bratkartoffeln

DESSERT

Frische Obstplatte Weißes Schokoladenmousse mit Sauerkirschen







VARIANTE IV

VORSPEISE

Fischvariation mit Räucherfisch-Parfait mit Keta-Kaviar und gefülltem Wachtelei, kleiner Garnelenspieß mit Aioli und Kräuterfoccacia, gratinierter Felsenauster, geräucherten Lachs mit Zucchinirösti und Meerrettich

HAUPTGANG

Rumpsteak von der Holsteiner Färse mit Meerrettich-Schalottenkruste, Rote-Bete-Jus, glasiertem Gemüse und Haselnussbuchteln

DESSERT

Holsteiner Apfel und Birnenvariation mit Vanilleeis







VORSPEISE

Rucolasalat mit Radicchio, Cherrystrauchtomaten, Mozzarellakugeln, Pesto, Parmesan-und Balsamico-Dressing
Mediterrane Antipasti mit gegrilltem Gemüse, gefüllten Weinblättern,
Meeresfrüchten mit roten Zwiebeln und Schafskäsesalat mit Gurken
Carpaccio vom Rinderfilet mit gegrillten Kräutersaitlingen und
Limonenmayo

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Sardellen, Parmaschinken, Coppa, Salami Milanese mit Honigmelone, eingelegten Oliven, Grissini und Tomatenbruschetta

HAUPTGANG

Gratinierte Cannelloni mit Trüffelfüllung, Pinienkernen und Peperonata Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Kapern, Limonenfilets, dazu Blattspinat und Safranrisotto

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbeijus, provenzalischem Gemüse und goldgelb gebratenen Kartoffelgnocchi

DESSERT

Italienische Käseauswahl mit Taleggio, Scamorza, Pecorino, Paglietta dazu Trauben, Butter und Ciabatta

DESSERT

Passionsfrucht-Parfait mit exotischen Früchten, Schokoladentorte Tiramisu mit Kaffeelikör





MENÜVORSCHLÄGE 3 - Lang - Lenii

VORSCHLAG I

Wildkräutersalate mit Croutons, Tomaten-Concassée und Balsamico-Dressing

Gefüllte Maispoulardenbrust mit Parmaschinken und Salbei, Limonenjus, Romanescogemüse und Polentaplätzchen

Schichtdessert mit Mascarpone, Erdbeeren und Biskuit

38,00 € PRO PERSON

VORSCHLAG II

Panna cotta vom grünen Spargel mit Nordseekrabbensalat

Saltimbocca vom Susländer Schweinefilet mit Kräuterjus, Blattspinat und Kürbis-Kartoffelrösti

Charlotte mit Himbeermousse

42,00 € PRO PERSON

VORSCHLAG III

Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Basilikum-Limonen-Pesto und kleinen Salatbouquet

Kalbsmedaillon im Strudelteig mit Morchelrahmsauce, glasiertem touniertem Gemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Dreierlei Mousse au Chocolate mit Erdbeersorbet





GRILL UND BBQ

VORSCHLAG I

VORSPEISE UND SALAT

Büffelmozzarella mit Mango und Papaya Spaghettisalat mit Zucchini Grissini mit Serranoschinken und Tapenade Avocadosalat mit Gurken und Pinienkernen Gekühlte Gazpacho mit Pesto Brot

VOM GRILL

Spare Ribs mit Whiskey-Honig-Lack
Entrecote von der Holsteiner Färse mit Schnittlauch-Eierdip
Gambaspieß mit Chimichuridip
Ofentomaten mit Ziegenkäse und Honig
Gemüsespieße mit Salsa verde und Grillkartoffeln mit Sauerrahm

DESSERT

Variation von der Mango mit Crème fraîche Schokoladen Delice mit Weinbergpfirsich





GRILL UND BBQ

VORSCHLAG II

VORSPEISE

Vitello tonnato

Gegrilltes Gemüse mit Kapern

Büffelmozzarella mit Romatomaten und altem Balsamico

Ceviche vom Dorsch

Vollkornnudelsalat mit Nüssen, Wurzeln und Rucola

Gegrillter Romanasalat mit Parmesandressing

VOM GRILL

Rinderfiletspieße von der Holsteiner Färse mit Kirschtomaten und

Pimientos de Padron

Bratwurst vom rotbuntem Husumer Landschwein

Marinierte Hühnchenbrust mit Salsa Verde

Georgisches Schaschlik

Feta-Tomatenpäckchen mit Majoran

Vegetarische Bratwurst

Verscheiden Grillsaucen

Kleine Kartoffeln, Maiskolben, Grillgemüse, Süßkartoffelstampf

DESSERT

Pflaumencrumble mit Quarkmousse

Saisonaler Obstsalat

Weißes Schokoladenmouse mit Waldbeeren





VERBINDLICHES ANGEBOT

Unsere Angebotsmappe informiert Sie über mögliche Varianten für Ihre Feier oder Veranstaltung in unserem Haus. Natürlich besteht schon jetzt die Möglichkeit, Ihren Wunschtermin zu sichern.

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns vor Ort!

Wir beraten Sie gerne und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot. Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.



Große Insel 1 24306 Plön Telefon 04522 508700 E-Mail info@prinzeninsel.de

www.prinzeninsel.de

