

„Die Gabel – catering & events“ – Privates Dinner

5-Gänge Menü

Wildkräutersalat | Jakobsmuschel im Rauch | Erbsenpüree

Spargel-Carpaccio | Avocado | Lachs | Trüffel | Parmesanspäne

Cremesüppchen von der Artischocke | Entenbrust | Champignons | Basilikumschaum

Rosa gebratenes Kalbsfilet | Waldpilze | grüner Spargel | Bärlauch-Gnocchi

Gratinierte Beeren | Vanilleeis

DIE GABEL

catering & events