

Menuvorschläge "Buch und Essen"



Apéro

Wein, Wasser oder Orangensaft
Parmesanstückli, Oliven, mediterranes Brot

10 Franken pro Person

Variante 1

Kleiner gemischter Salat

Lasagne oder Gemüse-Lasagne

Panna Cotta mit Waldbeersauce

35 Franken pro Person für 3 Gänge

Variante 2

Kleiner gemischter Salat

Coq au vin

Baby-Kartoffeln

Aargauer Rüeblli

Birnen-Mandel-Zimt-Torte mit Birnen-Sorbet

42 Franken pro Person für 3 Gänge

Variante 3

Blattsalat mit warmen Pilzen und Kräutern
an Sherry-Kürbis-Vinaigrette

Poulet gefüllt mit Parmesan, Pinienkernen und Basilikum an Madeirasauce
Risotto mit getrockneten Tomaten und Bohnen

Orangensalat mit Pistache-Glace

52 Franken pro Person für 3 Gänge

Variante 4

Italienische Frühlingsrollen

Rauchforelle an Nüsslisalat

Schweinsfilet mit Pilzen
an Brandy-Sauce

Baby-Kartoffeln und Saisongemüse

Zitronen-Limonen-Kuchen

72 Franken pro Person, 4 Gänge

**Greg Kilcullen stellt gerne ein individuelles Menü für Sie und Ihre Gruppe zusammen.
Er bietet auch vegetarische und vegane Menus an. Bitte melden Sie allfällige
Lebensmittelunverträglichkeiten im Voraus.**

Greg Kilcullen

info@galloping-gourmet.ch

076 390 97 30