Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Glasnudelsalat mit Hähnchenbrust und Garnele, Sprossengemüse und Cashewkernen
*
Garnele auf Mango-Chutney
*
kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip
*
Sashimi vom Lachs mit Nussbutter, Shitkepilzen und Schnittlauch
*
Krabbenchips mit Asiatischem 38grad Pesto

Suppen

Tom Kha Gai
Zitronensuppe mit Hähnchen, Pilzen, Zitronengras und Kaffir-Limette

Hauptgang (2-3 Gerichte wählen)

Maishähnchenbrust mit gelbem Curry
*
Lammcurry mit Aubergine und Süßkartoffeln
*
Langsam gegarter Lachs und Garnelen in rotem Gemüse-Curry
*
Garnelen-Curry mit Limettenblätter, Zitronengras & Koriander
*
Jasminreis und gebratene Nudeln

Dessert

Panna Cotta von Kokos und Holunder mit Curry-Ananas
*
Thai-Basilikum-Mousse mit karamellisierter Flug-Mango

Preis

- 45.50 Euro
  - ohne Suppe 39.90 Euro

KOCHEN UND GENIEßEN MIT 38GRAD

Exklusiv Buffet

Vorspeisen

hausgebeizter Lachs mit zweierlei Dillcreme und Wildkrautsalat und Limetten-Honig-Dressing
*
Roastbeefröllchen vom Dry Age Beef mit Senf, Frischkäse und Rucola
*
Ziegenkäsepraline mit Feigensenf und Portwein-Creme
*
California Roll mit geräucherter Entenbrust, Gemüse, Wasabi und Ingwer
*
kleine Mini-Eiswaffel mit mediterranem Frischkäse

Suppen

Spitzpaprikasüppchen im eigenen Saft gegart mit marinierten Nordseekrabben

Hauptgang (2-3 Gerichte wählen)

Sous Vide gegarte Kalbsbäckchen
*
Bio Hähnchenkeule & Brust
*
Rotbarbenfilet und Tranche vom Lachs
*
Rib Eye vom Iberico-Schwein
*
Wildgulasch mit Waldpilzen und Pedro Ximenenz
*
Sellerie Püree & getrocknete Tomate, Pfannengemüse **oder** glasierte Ingwer-Karotte
*
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Ziegenkäsestampf mit Chorizo

Dessert

Mousse von Valrhona Schokolade mit Tonkabohne, Himbeere und Mandel-Crisp
*
Kirschen-Frischkäse-Joghurt Creme mit Amaretto-Kirschen

Preis

- 59,50 Euro
  - ohne Suppe 52,90 Euro

KOCHEN UND GENIEßEN MIT 38GRAD

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato "38grad Interpretation"
*
Mediterraner Nudelsalat mit Chorizo, getrockneten Tomaten und Rucola-Mandelpesto
*
Tapas und Anti Pasti
Gegrilltes und gefülltes Gemüse & Ziegenkäse und Datteln im Speckmantel
*
Tomate-Mozarella-Salat mit Rucolapesto
*
Mediterrane hausgebackene Brotauswahl mit Pestos und Dips

Suppen

Strauchtomatensüppchen mit Parmesan-Espuma und Grissini mit Seranoschinken

oder

Mediterrane Fischsuppe
Doarde, Garnele und Lachs pafümiert mit Pernod und Sternanis

Hauptgang (2-3 Gerichte wählen)

Sous Vide gegartes Landuro-Schwein **oder** geschmorte Ochsenbacke **oder** Ossobuco vom kalb
*
Maishähnchenbrust
*
Doradenfilets und Rotbarbe
*
mediterranes Gemüse & **oder** provenzalisches Pfannengemüse
*
Thymiankartoffeln & Orangen-Risotto

Dessert

Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu "38grad Interpretation"
*
Mousse au choclaté mit Tonkabohne und Mandelcrunch

Preis

- 45,50 Euro
  - ohne Suppe 39,90 Euro

KOCHEN UND GENIEßEN MIT 38GRAD

Regionales Buffet - Slowfood

Vorspeisen

kleine Frikadellen vom buntem Bentheimer mit Nelke, Koriandersaat und Mango-Linsen-Timbale
*
Zandermousse vom Isterberger Zander mit Dill und Creme Fraiche, marinierte Birne
*
Rehterrine vom heimischen Wild aus dem Hause Schniederbruns mit Cranberries und Wildkraut
*
Ziegenkäse vom Hof Dennemann mit Mandeln und Honig & im Speckmantel
*
Rustikales Brot mit 38grad Pestos

Suppen

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido mit Kokosmilch und Ingwer

Hauptgang

Kotelett & grobe Bratwurst vom Bentheimer Landschwein
*
Isterberger Zanderfilet
*
Wildgulasch vom Hof Schniederbruns
*
Spargel vom Hof Schniederbruns (nur Saisonal)
*
Sauerkraut **oder** Apfelrotkohl, Pfannengemüse **oder** Brokkoli und Speckböhnchen
*
Kartoffel-Speck-Stampf oder Süßkartoffel-Stampf, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Baiser und Erdbeeren
*
hausgemachter Vanillepudding mit Tonkabohne, Cookies & Himbeere

Preis

- 52.50 Euro
  - ohne Suppe 45.90 Euro

KOCHEN UND GENIEßEN MIT 38GRAD