



HAUS DER KULTUR

Krimi-Dinner 2025

4 Gänge Menü

Dreierlei Fingerfood
mit Vietello tonnato vom rosa gegarten Kalbsrücken,
gegrilltem Thunfisch im Sesammantel mit Quinoa-Salat und Wasabi-Dip,
gebeizte Tranche vom Ikarimi-Lachs
an Kürbis-Chutney mit gerösteten Kernen

Crèmesuppe aus der Petersilienwurzel
mit gebratener Riesengarnele

Kross gebratene Barbarie Entenbrust an Sherryjus auf Apfelrotkraut,
Maronencreme und Kartoffel-Soufflé

Tartelette von der Valrhona Equatoriale Schokolade
mit frischer Mango und Maracuja

Partyservice Kurt Haas



Vegetarische Variante

Dreierlei Fingerfood
mit gegrillter Artischocke und gefüllter Kirschpaprika
auf Quinoa-Salat mit Tomate und Basilikumcrème,
2-erlei von der Rote-Beete mit karamellisiertem Ziegenkäse,
getrübtes Bio-Ei auf Kartoffelstampf und frischem Trüffel

Crèmesuppe aus der Petersilienwurzel
mit Gemüseravioli und Petersilienöl

*

Gefüllter Kohlrabiboden mit Wurzelgemüse an Steinpilzschaum auf
Apfelrotkraut, gebratenen Kräuterseitlingen und Kartoffel-Soufflé

*

Tartelette von der Valrhona Equatoriale Schokolade
mit frischer Mango und Maracuja

Partyservice Kurt Haas