

## **Krimi-Dinner 2026**

### 4 Gänge Menü

Dreierlei Fingerfood  
mit gegrilltem Thunfisch im Sesammantel mit Quinoa-Salat und  
Wasabi-Dip, gebratener Garnele auf Auberginenkompott,  
gebeizter Tranche vom Ikarimi-Lachs auf Gurkensalat, Flûtes

\*\*\*

Tomatencremesüppchen mit Gin und Sahnehaube, Flûtes

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Pfeffer-Soße auf  
Rosenkohlpüree mit Macaire-Kartoffeln

\*\*\*

Mousse von der Valrhona Equatoriale Schokolade und  
Mousse von weißer Schokolade im Glas garniert mit frischen Beeren

## **Krimi-Dinner 2026**

4 Gänge Menü  
Vegetarische Variante

Dreierlei Fingerfood  
mit Zucchini-Canneloni mit Kräuterfrischkäse, Quinoa-Salat mit  
Honigtomate und Mozzarella,  
kleiner Anti-Pasti-Spieß auf Auberginenkompott, Flûtes

\*\*\*

Tomatencremesüppchen mit Gin und Sahnehaube, Flûtes

\*\*\*

Gebratener Seitling mit Steinpilzsoße auf Rosenkohlpüree  
mit Macaire-Kartoffeln

\*\*\*

Mousse von der Valrhona Equatoriale Schokolade und Mousse von  
weißer Schokolade im Glas garniert mit frischen Beeren

Partyservice Kurt Haas