



LIKE COOKING
PRIVATE CHEF

Exklusive Menüs für besondere Momente

Menü I – Heimat & Fernweh

Vorspeise: Garnelen auf lauwarmem Tomaten-Avocado-Concassé mit Rucola und frisch gebackenem Pfannbrot

Hauptspeise: Rinderhüftsteak auf Pilzrahm, begleitet von Petersilienöl-Drillingen

Nachspeise: Himbeer-Pistazien Törtchen mit luftiger Sahnecreme



Menü II – Feuer & Feinheit

Vorspeise: Sesam-Thunfischsteak auf Mango-Chili-Chutney mit feiner Teriyaki-Sauce

Hauptspeise: Gebratener Lammrücken mit Pistazienkruste, begleitet von Kartoffel-Sellerie-Stampf, Rotweinjus und frittiertem Rotkohl

Nachspeise: Knuspriger Apfel-Crumble mit samtiger Vanillecreme



Menü III – Aromen & Aufbruch

Vorspeise: Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Zitronengras und Ingwer

Hauptspeise: Rotes Thai-Curry mit scharf angebratenem Tofu auf duftendem Jasminreis, verfeinert mit aromatischen Gewürzen

Nachspeise: Cremiger Kokosreis mit exotischem Mangokompott und einem Hauch Limette



Menü IV – Welle & Wurzel

Vorspeise: Jakobsmuschel auf Erbsen-Minz-Püree mit knusprigem Parmesanchip

Hauptspeise: Zartes Zanderfilet auf Limetten-Kurkuma-Reis, begleitet von einem Duo aus Rote-Beete- und Petersiliencreme, dazu Pfannengemüse und eine feine Riesling-Senf-Sauce

Nachspeise: Zartschmelzende Schokoladen-Panna-Cotta auf Beeren-Fruchtspiegel