



LIKE COOKING
PRIVATE CHEF

Klassische Menüs für besondere Momente

Menü V – Aroma & Amore

Vorspeise: gebratene Avocado mit italienisch angehauchten Tomaten und geriebenen Grana Padano, serviert mit hausgemachten Knoblauchbrot

Hauptspeise: Tagliatelle in Weißwein-Sahnesauce, Blattspinat und gebratenen Lachsstreifen

Nachspeise: Fruchtiges Blaubeerkompott, luftige Mascarponecreme und feine Biskuitnoten, kunstvoll geschichtet im Glas



Menü VI – Wärme & Würze

Vorspeise: Zart gegrillter Teriyaki-Hähnchenspieß, begleitet von einem frischen Gurken-Mango-Salat

Hauptspeise: Rosa gegartes Kalbsfilet mit Chimichurri Sauce auf Süßkartoffelpüree

Nachspeise: Creme Brûlée



Menü VII – Sonne & Sehnsucht

Vorspeise: geröstete Tomatensuppe mit Croûtons in Basilikumöl gebraten

Hauptspeise: Gebratener Blumenkohl mit Haselnussbutter, Pastinaken-Püree und gebratenen Shiitake Pilzen, verfeinert mit Granatapfelkernen

Nachspeise: Saftiger Cheesecake auf einem Himbeerspiegel

