

---

TEGELER SEETERRASSEN

**Menü I**

Cremesuppe von roten Linsen mit frittiertem  
Liebstöckel

~

Am Stück gebratene Schweinelende im  
Parmaschinkenmantel auf  
Salbeisauce mit glasierten  
Möhrenstiften & Safran – Kartoffel - Nocken

~

Geeistes Apfelsüppchen mit  
Vanille-Eis & Kokos - Schaum

~

**Menü II**

Klare Suppe von aromatischen Strauchtomaten mit  
Schaumklösschen vom Maishähnchen

~

Filet vom Zander auf der Haut gebraten unter einer  
Kräuter – Frischkäse - Kruste auf Safransauce mit  
Lauch – Tomaten - Gemüse & einer  
Basmati – Wildreis - Mischung

~

Luftig geschlagener Sauerrahm in der  
Hippenblüte mit Honigkirschen

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

### Menü III

Tatar vom frischen Norweger-Lachsfilet mit  
Salatgurke, Limettensaft & Traubenkernöl,  
serviert mit kleinem  
Salatsträußchen & Finnen-Baguette

~

Samtsüppchen von  
Mango, Curry & Zitronengras mit  
Streifen vom  
Serrano - Schinken & Chilifäden

~

Gebratene Perlhuhnbrust mit einer Trüffelmarc, Riesling - Schaum auf geschwenktem Wurzelgemüse & Bandnudeln mit Parmesanflocken

~

Sorbet von der Orange auf einem Salat von Melonenbällchen, mit braunem Rohrzucker & Minze mariniert

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

## Menü IV

Gebratene Kaninchenleber in  
Dornfelder - Bratensaft auf einem  
Salatbett mit Himbeervinaigrette, gerösteten  
Sonnenblumenkernen & Sprossen

~

Samtige Zucchini – Suppe mit einer  
Schmant - Nocke & Streifen von mariniertem Lamm

~

Roulade von Lachs & Seezunge im  
Mangold - Mantel auf einer leichten  
Sauce von gelben  
Paprika & Flusskrebs - Schwänzen mit  
Püree von der lila Kartoffel

~

Blutorangen - Gelee mit karamellisierten  
Grapefruit - Filets & Basilikum - Schaum

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.

---

TEGELER SEETERRASSEN

**Menü V**

Salat von der Garten - Senfrauke mit italienischem  
Filata - Käse vom Büffel, Mini-Strauchtomaten, gerösteten  
Pinienkernen & Balsam – Essig - Sauce

~

Kräftige Kalbsbrühe mit bunten Gemüseperlen & Kerbel

~

Pochiertes Seezungenröllchen mit Lachsforellen-Füllung auf  
Baby - Spinat, serviert mit einem leichten  
Schaum von der gelben Paprika

~

Rosa gebratene Entenbrust auf  
Grand Marnier – Kirschsauce mit  
Kartoffelpüree & jungem Lauch

~

Halbgefrorenes von der Marille mit marinierten  
Ananas – Würfeln

~

Diese Vorschläge sind Anregungen; Menüs, die wir ab 20 Personen zubereiten. Gern unterbreiten wir  
Ihnen – je nach Anforderungsprofil – Menü-Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen.