

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **MENÜ-VORSCHLÄGE** **FÜR FIRMEN- UND PRIVATE FEIERN**



**Verehrte Gäste,**

**für Ihre Firmen- und private Feiern bieten wir Ihnen, ab einer Anzahl von 15 Personen, die folgenden 3-Gänge-Menüs zu einem Preis von 42,50 € an.**

**Bitte legen Sie sich auf ein Menü fest, dabei können einzelne Gänge der vorgeschlagenen Menüs getauscht werden. Die 3-Gänge-Menüs können auch auf 4 oder 5 Gänge nach Ihren Vorstellungen ergänzt werden.**

**Sollte keines dieser Angebote Ihren Geschmack treffen, so können wir natürlich auch ein Menü nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten zusammenstellen.**

**Wir hoffen Ihnen hiermit ein schmackhaftes Angebot zu machen und wünschen „Bon Appetit“. Bitte reservieren Sie rechtzeitig vor!!!**

**Ihre Familie Theumer**

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## MENÜ 1

### FÜR FIRMEN- UND PRIVATE FEIERN



**CARPACCIO VOM IRISCHEN WILDWASSERLACHS AN LIMONEN-  
PFEFFERMARINADE, KRÄUTER-PARMESANBROTCHIP, SALATSPITZEN,  
TAGGIAISCHEN OLIVEN UND CONFIERTER TOMATE**

\*\*\*\*\*

**MEDAILLONS VON DER MILCHKALBSHÜFTE  
AUF TOMATENMOUSSELINE, MIT RATATOUILLE GEFÜLLTER ZUCCHINI  
UND BORDEAUXJUS**

\*\*\*\*\*

**TARTE AU POMME MIT BOURBONVANILLEEIS**

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **MENÜ 2**

### **FÜR FIRMEN- UND PRIVATE FEIERN**



**TATAR VOM KALBSRÜCKEN AM GOLDENEN VOM WACHTELEI MIT  
PARMESANCHIP, TAGGGIAISCHEN OLIVEN, FRÜHLINGSLAUCH  
UND FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*\*\*

**WOLFSBARSCHFILET, AUF DER HAUT GEBRATEN, MIT CRÉMIGER POLENTA,  
ZUCCHINI, TOMATENGEMÜSE, GESCHMORTER SCHALOTTE UND JUS**

\*\*\*\*\*

**DREIERLEI CRÈME BRÛLÉE DES MONATS**

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **MENÜ 3** **FÜR FIRMEN- UND PRIVATE FEIERN**



**ANTIPASTI MIT BÜFFELMOZARELLA, CROSTINI, ALTEM BALSAMICO,  
HAUSGEMACHTEM PESTO UND FEINEN SALATSPITZEN**

\*\*\*\*\*

**URUGUAISCHES RUMPSTEAK AUF SCHALOTTENCONFIT,  
KNOBLAUCHKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN MIT ROSMARINJUS**

\*\*\*\*\*

**ORANGENTIRAMISU COMME CHEZ MAMI**

RESTAURANT

# Fleur de Sel

## **MENÜ 4** **FÜR FIRMEN- UND PRIVATE FEIERN**



**VICHYSOISE (KARTOFFEL-LAUCHSUPPE) MIT TOMATEN-  
FRÜHLINGSLAUCH, CROUTONS UND TRÜFFELÖL**

\*\*\*\*\*

**GEBRATENE ENTENBRUST AN ROTWEINRISOTTO UND SAUTIERTEM  
MANGOLD MIT OLIVENJUS**

\*\*\*\*\*

**SCHICHTDESSERT MIT ORANGENFILETS, JOGHURTEIS, KARMELISIERTEN  
MANDELN, MERINGUE, AMARETTINIS, SAHNE UND WALDBEERCOULIS**