KULINARIK

LES HALLES de PARIS

„Haute Cousine“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **50** Personen

€ 62,- **pro Person**





Salatbuffet

- Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate
  Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücken
- Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano
- Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl



Vorspeisen

- Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)
- Gegrillte Garnelen auf Avocado Dip
- Schottischer Wildlachs mit Calvados mariniert, dazu Oberskren
- Beef Tatar auf Toast
- Räucherforelle auf französischem Salat, Joghurtsauce mit Dille & Zitrone
- Parmaschinken & Italienische Salami - dazu Grissini & schwarze Oliven
- Terrine „Gascogne“ in Armagnac marinierte Geflügelleberstücke in Farce, Sauce Cumberland
- Roastbeefröllchen mit Champignon Gemüsefülle



Hauptspeisen

- Lachsfilet mit Zandermousse überbacken
- Bouillabaisse „Marseille“ mit Sauce Verte & Knoblauchsauce
- Rinderrücken, Schweinefilet, Kalbsmedaillon & Lammkeule (im Ganzen gegrillt und am Buffet tranchiert) mit Beaujolais Sauce mit grünem Pfeffer & Sauce Hollandaise
- Gebackene Putenschnitzel
- Gratinierte Kartoffeln mit Käse & Créme Fraiche
- Pasta mit Fleischsauce & Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison
- Frisches Gemüse – Kräuterreis - Weißbrotflan



Dessert

- Crêpes nach Belieben - am Buffet frisch zubereitet
- Mousse au Chocolat
- Créme Caramel mit Schlagobers
- Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt
- Obstplatte
- Schneenockerl auf Früchtemark
- Exquisite Käseauswahl mit Trauben, Äpfeln, Butter & Baguette