

SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION
IM MÜNSTERLAND

SPEISEN – EAT-MODULE

EAT-Modul 4 – „Das Tellerkunst-Buffer“

SERVIERT AM TISCH

Focaccia & Grisini

Weizenmehl | Olive | Tomate | Rosmarin | Meersalz

Rotwein-Schalottenbutter

Spanische Tapas

Serrano Schinken | Chorizo | Ziegenfrischkäse im Sesammantel | Olive

Süßkartoffel-Tortilla

Süßkartoffel | Paprika | Erbse | Olive | Chorizo | Ei

Italienische Antipasti

Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate | Knoblauch | Rosmarin

FOOD-POINT 1 – FRONTCOOKING RISOTTO

Risotto Spargel

Grüner Spargel | Parmesan | Limette | Weißwein

FOOD-POINT 2 – FRONTCOOKING FISCH

Lachsforelle, gebraten

Safran-Sauce

Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl

Erbsenpüree

Minze | Zitrone | Kartoffel

Wildkräuter

Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna



SEESCHEUNE - DIE EVENTLOCATION IM MÜNSTERLAND

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@seescheune.de | seescheune.de



SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION
IM MÜNSTERLAND

SPEISEN – EAT-MODULE

FOOD-POINT 3 – FRONTCOOKING RIND

Rinderfilet vom Angusrind, "sous-vide"

Portwein-Jus

Wilder Spargel-Brokkoli

Pommes macaire

Kartoffel / Schnittlauch / Ziegenfrischkäse

FOOD-POINT 4 – DESSERT

Moelleux au chocolat

Waldbeeren-Confit / Krokant

Pfirsich-Buttermilch-Mousse

DER PREIS

69,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen

65,90 EUR pro Person ab 120 Personen

inkl. gesetzlicher MwSt.



SEESCHEUNE - DIE EVENTLOCATION IM MÜNSTERLAND

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@seescheune.de | seescheune.de

