

Camery

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder.

Wir bitten Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Unser Bankett-Team unterstützt und berät Sie nach Kräften bei der Wahl.

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



Januar – März

Bretonische Sardinen
Birnenchutney – Lardo – Skyr

◇◇◇

Rinderkraftbrühe – Buchenpilze – Gefüllter Wan Tan

◇◇◇

„Sous vide“ gegartes Iberico-Schwein
Pommery-Senf – Kohlrabi – Bunte Rüben

◇◇◇

Weißes Kaffeemousse – Karamellcrème
Feigensorbet – Kardamom

Euro 87/75 (ohne Zwischengang)

„Spicy Garnelen“ – Kaki – Kalamansi
Reispops – Salatherzen

◇◇◇

Heilbuttfilet gebläht
Miso-Hollandaise – Blumenkohl

◇◇◇

Salzwiesenlamm – Tom Kha Gai
Wilder Brokkoli – Paprika – Jasminreis

◇◇◇

Bananenbrot – Karamellisierte Ananas
Kokosnusseis – Curry

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)

Geflämmte Lachsforelle
Kürbis – Curry-Aromen

◇◇◇

60 Minuten Bioei – Parmesan-Trüffel-Schaum
Blattspinat – Kartoffelstampf

◇◇◇

Hendl vom Eichethof – Rotkohljus
Schwarzwurzel – Serviettenknödel

◇◇◇

Schokoladen-Ganache – Pistaziensorbet
Eingelegte Beeren

Euro 89/76 (ohne Zwischengang)



Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren
zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.

April – Juni

Marinierter Stangenspargel – Helle Misocrème
Bioei – Südtiroler Kübelspeck

◇◇◇

Wolfsbarsch gebraten
Zucchini – Artischocken – Chorizo

◇◇◇

Hendl vom Eichethof mit Sesam mariniert
Grillaromen – Weißer Spargel – Kartoffelpilze

◇◇◇

Mandelbiskuit – Rhabarberagout
Vanille-Mascarpone-Crème – Verbene-Eis

Euro 85/75 (ohne Zwischengang)

Grüner Spargel gebraten – Rindertatar
Parmesancreme – Wildkräuter

◇◇◇

Garnelen – Thymianbutter
Kirschtomaten – Spargelschaum

◇◇◇

Rippe vom Hereford-Rind – Kräuterjus
Wilder Brokkoli – Kartoffelstampf – Röstzwiebel

◇◇◇

Weißes Schokoladenmousse – Marinierte Beeren
Bretonischer Kekscrunch

Euro 89/72 (ohne Zwischengang)

Panna Cotta von der Entenleber
Eingelegter Rhabarber – Hausgemachte Brioche

◇◇◇

Gebratener Petersfisch
Spargel weiß und grün – Urweizen

◇◇◇

Chorizo „sous vide“ vom Iberico-Schwein
Tomatenchutney – Erbsen – Bratreis

◇◇◇

Topfenmousse – Pistazien
Grapefruit – Pfefferaromen

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)



Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.

Juli – September

Mariniertes Doradenfilet
Blumenkohl – Ponzu – Grapefruit

◇◇◇

Artischocken-Consommé
Mit Feta gefüllte Teigtaschen

◇◇◇

Kalbsbacken geschmort
Ratatouille – Gnocchi – Parmesan

◇◇◇

Crème Brûlée – „Brioche“
Eisteesorbet – Crumble

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)

Tomaten-Consommé
Rote Tiefseegarnelen – Basilikum

◇◇◇

Graupenrisotto – Zitronenschaum
Sot-l'y-laisse – Mangold

◇◇◇

Lammrücken – Thymianjus
Paprikagemüse – Couscous

◇◇◇

Aprikosen-Clafoutis – Honig-Frischkäse-Crème
Rosmarin – Blütenpollen

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)

Black-Tiger-Garnele
Glücksrolle „Cavers Style“

◇◇◇

Lachsforelle 40°C – Zuckerschoten
Tapioka – Wasabi

◇◇◇

Hereford-Rippe – Curryaromen
3 Mal Mais – Cremige Polenta

◇◇◇

Basilikum-Biskuit – Limettensorbet
Mieze-Schindler-Erdbeere – Balsamico

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)



Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.

**Oktober –
Dezember**

Variation vom Kürbis „eigene Ernte“
Kanadischer Hummer

◇◇◇

Gedämpfter Kabeljau – Beurre blanc
Taleggio – Verjus – Bunte Kartoffel

◇◇◇

Geschmorte Rinderschulter – Barolojus
Petersiliencreme und Wurzelgemüse

◇◇◇

Spekulatius – Eingelegte Feigen
Chai-Tee-Mousse– Kardamomeis – Salzkaramell

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)

Kürbissuppe „eigene Ernte“
Currygarnelen

◇◇◇

Wolfsbarschfilet
Chorizosauce – Fenchelrisotto

◇◇◇

Rehrücken „sous vide“
Rosenkohl – Ananas – Brioche

◇◇◇

Vollmilchschokoladenmousse – Cranberry-Biskuit
Pekannuss – Ahornsirupeis

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)

Bayerisches Forellenfilet 60°C
Sellerie – Walnuss – Zitrusaromen

◇◇◇

St. Jakobsmuschel gebraten und als Chip
Tapioka – Senfsaat – Lauch

◇◇◇

Bayerische Entenbrust – Rosenkohl
Kräuterseitling – Serviettenknödel

◇◇◇

Haselnussnougat – Apfel „eigene Ernte“
Tonkabohneneis

Euro 89/75 (ohne Zwischengang)



Jedes Menü inklusive Naschwerk: Wir servieren
zum Kaffee eine kleine Auswahl an Süßigkeiten.