

FRONT COOKING STATION

27. NOVEMBER – 10. DEZEMBER 2023

Hier erfahren Sie auf einen Blick, welche Köstlichkeiten Sie in der nächsten Zeit an unserer Front Cooking Station erwarten.

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Gerichte an der „Live-Station“. Selbstverständlich haben wir auch vegetarische oder vegane Alternativen am Buffet. Abgerundet wird unsere kulinarische Vielfalt durch Salate, Wurstwaren, Antipasti, Käse und nicht zu vergessen: dem süßen oder herzhaften Ende – unserer Dessertauswahl.

27.11.2023	Montag	Pasta aus dem ganzen Grana-Leib mit Tomatensugo, Pesto, Rucola, Cherrytomaten und Schnittlauchringen. Wahlweise dazu sautierte Garnelen.
28.11.2023	Dienstag	Thai-Gemüsecurry mit sautiertem Gemüse, Cashewkernen, Basmatireis und Affila kresse. Wahlweise dazu Tranchen von der Bimöhler Hähnchenbrust.
29.11.2023	Mittwoch	Kartoffelrösti mit sautierten Waldzwerger, Kresse-Schaumsauce und gehobeltem Trüffel. Wahlweise dazu Tranchen vom Ostermühler Schweinelachs im Speckmantel.
30.11.2023	Donnerstag	Kürbis-Maronen-Pfanne mit Gerstenrisotto. Wahlweise dazu Gulasch vom Ostermühler Angus-Rind.
01.12.2023	Freitag	Fagottini mit sautiertem Gemüse auf Kräutercremesauce. Wahlweise dazu Pochierte Norweger-Lachsschnitte.
02.12.2023	Samstag	Sautierte Salbei Gnocchi mit mediterranem Gemüse an fruchtiger Tomatensauce mit Büffelmozzarella. Wahlweise dazu pochiertes Filet vom Seehecht.
03.12.2023	Sonntag	Unser „NO-BEEF-Breitenburger“ mit frischem Rucola, Tomaten, Gurken, glasierten Zwiebeln, fein herber Tomatensauce (kalt), veganer Burgerpatty im Grain Burger Bun. Wahlweise dazu Beef-Burger mit Angus-Patty.
04.12.2023	Montag	Sauté von Rind und Schwein in Pfeffer-Rahmsauce mit Erbsengemüse und Butterspätzle
05.12.2023	Dienstag	pochierte Lachsfilets mit sautiertem Blattspinat und Pariser-Kartoffeln an Safranschaum
06.12.2023	Mittwoch	Tranchen vom Kalbsrücken mit Wacholderjus, sautierten Waldzwerger und Kartoffelpüree
07.12.2023	Donnerstag	Unsere „Breitenburger-Ente“ mit sautiertem Rosenkohl und gebratenen Serviettenknödel
08.12.2023	Freitag	Zanderfilet vom Planchgrill mit Paprikasauce auf Mediterranemgemüse und Salbeignocchi
09.12.2023	Samstag	Piccata Milanese an Tomatensugo mit Artischockengemüse und Linguine-Pasta
10.12.2023	Sonntag	Medaillons vom Hirschkalb mit Preiselbeer-Rahmsauce mit Birnen-Bohnen-Gemüse und Kartoffelgratin