

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

Black Tiger Garnelen –
Marinierter Spitzkohl – Sojalack

◇◇◇

Getrübte Selleriesuppe –
Schwarze Walnuss – Raviolo

◇◇◇

Bio-Hendl – Pommery Senf –
Kohlrabi – Bunte Rüben

◇◇◇

Valrhona Dulcey – Hafer –
Birne – Pastinake

Euro 79/69 (ohne Zwischengang)

Ceviche von der Lachsforelle –
Avocado – Kirschtomaten

◇◇◇

Tranche vom wilden Heilbutt – Misoschaum –
Topinambur – Tofu

◇◇◇

Salzwiesenlamm – Tom Ka Gai –
Wilder Brokkoli – Jasminreis „neue Ernte“

◇◇◇

Buttermilchmousse – Passionsfrucht –
Weißes Schokoladeneis – Basilikum

Euro 82/69 (ohne Zwischengang)

Marinierte Forelle – Avocado –
Curry-Koriander-Mayonnaise

◇◇◇

Winterkabeljau gedämpft – Schnittlauch –
Kräuterseitlinge – Risotto

◇◇◇

Entenbrust „N° 64“ – Hoisin –
Glücksrolle – Buchenpilze – Ingwerkarotten

◇◇◇

„Fernweh“
Flugmango – Kokosaromen – Zitronengras – Chili

Euro 80/69 (ohne Zwischengang)



April – Juni

Marinierter Stangenspargel – Frankfurter Kräuter –
Eiervinaigrette – Gebratenes Wachtelbrüstchen

◇◇◇

Spargelsuppe – Gebratene Garnelen

◇◇◇

Maishendl mit Sesam mariniert vom Grill –
Weißer Spargel – Wilde Knollen

◇◇◇

Délice vom Rhabarber –
Joghurt – Ingwercrème

Euro 79/69 (ohne Zwischengang)

Grüner Spargel gebraten – Lauwarme Lachsforelle –
Meerrettich – Wildkräuter

◇◇◇

Pulpo – Thymianbutter –
Coco Blanc – Kleine Tomaten

◇◇◇

Kalbsfilet im Kräutermantel –
Ratatouille – Oliven-Kartoffel-Stampf

◇◇◇

Marinierte Erdbeeren – Vollmilchschokolade –
Mascarponekugel – Eisenkraut

Euro 82/69 (ohne Zwischengang)

Gebratene Entenstopfleber – Eingelegter Rhabarber –
Hausgemachte Brioche

◇◇◇

60 Min. Bio-Ei – Bärlauchmousseline –
Spargel-Morchel-Ragout

◇◇◇

Iberico Schweinefilet „sous vide“ gegart – Thymianjus –
Weißes Zwiebelkraut – Polenta

◇◇◇

Délice von der Johannisbeere – Haselnussbiskuit –
Salzitrone – Sauerampferreis

Euro 82/69 (ohne Zwischengang)



Juli – September

„Caponata“ Salat vom Grillgemüse –
Seeteufelmedaillon – Oliven

◇◇◇

Jakobsmuschel – Estragon –
Tomatenchutney – Grüner Spargel

◇◇◇

Kaninchenrücken und Keule –
Wurzelgemüse – Ofenkartoffel

◇◇◇

Kirschen Panna Cotta – Süßholz –
Bauernmilcheis – Vanille

Euro 80/69 (ohne Zwischengang)

Tomatenvariation von „Peter Kunze“ –
Rote Tiefseegarnelen – Basilikum

◇◇◇

Erbsenrisotto – Weißweinschaum –
Gebratenes Wachtelbrüstchen

◇◇◇

Rücken vom Spanferkel – Kümmeljus –
Bayrischkraut – Gnocchi

◇◇◇

Hefezopf „Camers Style“
Apfel – Brioche – Mandeln

Euro 80/69 (ohne Zwischengang)

Black Tiger Garnele – Rote Paprika –
Wassermelone – Garnelenmayonnaise

◇◇◇

Lachsforelle 40 °C – Wilder Brokkoli –
Gewürzjoghurt – Blaubeeren

◇◇◇

US-Roastbeef – Portweinjus –
3 Mal Mais – Konfit aus roten Zwiebeln

◇◇◇

Original Beans Esmeralda 42 % – Preiselbeere –
Pumpernickel – Petersilie

Euro 82/69 (ohne Zwischengang)

