

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

◇◇◇

Luma-Duroc-Schwein – Pommery-Senf

Kohlrabi – Bunte Rüben

◇◇◇

Geeister Joghurt – Müsli – Kokosnussmousse

Apfel vom Eichethof

Euro 85/72 (ohne Zwischengang)

„Spicy Garnelen“ – Kaki – Kalamansi

Reispops – Salatherzen

◇◇◇

Heilbuttfilet gebläutert – Miso-Hollandaise

Blumenkohl

◇◇◇

Salzwiesenlamm – Tom Kha Gai

Wilder Brokkoli – Paprika – Jasminreis

◇◇◇

Soja Milchreis – Mangosorbet

Currycrème – Basilikum

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Ceviche von der Lachsforelle

Avocado – Cedri-Zitrone

◇◇◇

60 Minuten Bioei – Parmesan-Trüffel-Schaum

Blattspinat – Kartoffelstampf

◇◇◇

Hendl vom Eichethof – Rotkohljus

Schwarzwurzel – Serviettenknödel

◇◇◇

Belgische Schokolade – Petersilienwurzelcrème

Birneneis – Karamellisierte Walnüsse

Euro 84/73 (ohne Zwischengang)



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

April – Juni

Marinierter Stangenspargel – Frankfurter Kräuter
Eiervinaigrette – Luftgetrockneter Livar-Schinken

◇◇◇

Spargelsuppe – Kerbel – Gebratene Garnelen

◇◇◇

Maishendl mit Sesam mariniert vom Grill

Weißer Spargel – Konfierte Kartoffel

◇◇◇

Heumilch-Mousse – Eingelegter Rhabarber

Vollmilchschokolade – Sauerklee

Euro 84/72 (ohne Zwischengang)

Grüner Spargel gebraten – Lauwarme Lachsforelle

Tomatenchutney – Wildkräuter

◇◇◇

Pulpo – Thymianbutter – Coco Blanc

Schinkenschaum

◇◇◇

Rippe vom Hereford-Rind – Kräuterjus

Ratatouille – Oliven-Kartoffel-Stampf

◇◇◇

Himbeer-Mascarpone-Gâteau

Pistazienbiskuit – Eisenkraut – Zitronencreme

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Panna Cotta von der Entenleber

Eingelegter Rhabarber – Hausgemachte Brioche

◇◇◇

60 Minuten Bioei – Bärlauchmousseline

Spargelragout

◇◇◇

Chorizo „sous vide“ vom Iberico-Schwein

Erbsen – Bratreis

◇◇◇

Geeister weißer Spargel – Buttermilchmousse

Zitronenpfeffer – Erdbeerbalsam

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)



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

Juli – September

„Caponata“-Salat vom Grillgemüse
Büffel-Mozzarella – Oliven – Speckchip

◇◇◇

Artischocken-Consommé
Mit Feta gefüllte Teigtaschen

◇◇◇

Kalb geschmort und gebraten – Brokkoli
Risotto – Parmesan

◇◇◇

Zartbitterschokolade 70% – Heidelbeeren
Weißes Kaffeeeis – Amaretto

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Tomatenvariation

Rote Tiefseegarnelen – Basilikum

◇◇◇

Erbsenrisotto – Weißweinschaum
Gebratenes Wachtelbrüstchen

◇◇◇

Délice vom Ferkel – Kümmeljus
Spitzkohl – Gnocchi

◇◇◇

Vanillebrioche – Erdbeersorbet
Pfefferminze – Camers Sekt

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Black-Tiger-Garnele – Rote Paprika
Wassermelone – Garnelenmayonnaise

◇◇◇

Lachsforelle 40°C – Wilder Brokkoli
Gewürzjoghurt – Blaubeeren

◇◇◇

US-Beef – Portweinjus – 3 Mal Mais
Rotes Zwiebelkonfit

◇◇◇

Délice von der Brombeere – Skyr Eis
Roter Shisokrokant – Zitronenmelisse

Euro 85/73 (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
Granatapfel – Bunte Kartoffel

◇◇◇

Geschmorte Rinderschulter – Barolojus
Wurzelgemüse und Polenta

◇◇◇

Eingelegte Zwetschgen – Zimteis
Rote Bete – Dickmilchmousse

Euro 84/73 (ohne Zwischengang)

Variation vom Kürbis „eigene Ernte“
Bayerisches Entenbrustfilet

◇◇◇

Black-Tiger-Garnelen – Risotto
Zucchini – Chorizosauce

◇◇◇

Gratinierter Rehrücken – Walnuss
Selleriecrème und Roulade – Mandarine

◇◇◇

Bananenbrot – Cashewkerne – Salzkaramell
Kardamomeis – Kaffeecrème

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)

Bayerisches Forellenfilet – Rotkohl
Buttermilch – Haselnuss – Birne

◇◇◇

Kürbis-Curry-Süppchen – St. Jakobsmuschel

◇◇◇

Bayerische Entenbrust – Rosenkohl
Kräuterseitling – Serviettenknödel

◇◇◇

Kürbis „eigene Ernte“ – Milchhonigeis
Pumpernickelcrème

Euro 85/73 (ohne Zwischengang)



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