

Aus Neptuns Reich

Tel.: 0160 - 70 66 88 6

Pacific Shrimppcocktail

(Shrimps süßsauer mariniert, Palmherzen, Mango, Chili, Avocado)

Büsumer Krabbencocktail

(Krabben, Mandarinen, grüner Spargel, Champignons)

Lachstartar

(mit Avocado-, Erdbeerwürfelchen)

Gurken-Wasabi-Shooter mit Matjestartar

Gegrillte Jacobsmuscheln auf Gemüse-Carpaccio

Pangasius-Teriyaki-Sticks

Maki-Sushi

Sashimiauswahl

(Sushi und Sashimi richtet sich nach dem Marktangebot. Ich lege mich nicht fest, da die Frische und weniger die Creation zählt)

Karotten-Inwersuppe mit Lachsfilet

Frische Miesmuscheln in Weissweinsud

Saltimbocca vom Seeteufel

mit Grilltomaten, Fenchel und Polenta

Zander mit Kartoffel-Thymiankruste

dazu Reibekuchen und Gurkensalat

Rote Grütze mit Panna Cotta

Williamsbirne in Rotwein mariniert
Weißweincreme mit Trauben

Vorlauf von **2 Wochen**, jedoch keine Garantie auf die Fischart
(richtet sich nach Preis und Frische)!

Dieses Menü gibt es nicht in den Monaten Juni und Juli -

The creative culinary catering
Stefanie Knitterscheidt

Nördlicher Park 17
61231 Bad Nauheim

Tel.: 0160 70 66 88 6

info@thecreativeculinarycatering.de
www.thecreativeculinarycatering.de