

Sals

K R U S T E

restaurant & bar



Auswahl für ein Weihnachtsmenü für eine virtuelle „Home-Office X-Mas Party“

Hierbei sucht man sich **eine** Vorspeise (und eine vegetarische Alternative) aus. Beim Hauptgang darf es von **jeder** Kategorie eines sein und beim Dessert maximal **zwei** Varianten.

Zu jedem Menü gibt es hausgemachtes Brot, hawaiianisches Steinsalz und griechisches Oliven-Öl.

Wir liefern an **einem** Tag in einem bestimmten Zeitraum alle Menüs aus. Die warmen Komponenten lassen sich entweder warmhalten oder bestens erwärmen, um sie zu einem späteren Zeitpunkt genießen zu können.

Vorspeisen

- Sashimi vom Tuna mit Spitzkohl, Avokado, Dattel und Teriyaki
- Rindertartar mit schwarzem Trüffel und süß-saurem Kürbis
- Kürbiscrème-Suppe mit Kernöl und geräuchertem Lachs
- Maronencreme-Suppe mit Wintertrüffeln

Hauptgänge (klassisch):

- Geschmorte Lammkeule mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
- Brasato (Rinderschmorbraten) mit Rotweinscharlotten und cremiger Polenta
- Kokos-Curry mit Seeteufel, Koriander, Gemüse und Basmati Duftreis
- Konfierte Riesengarnelen mit Tomaten-Sugo, Fenchel und Couscous

Hauptgänge (vegetarisch):

- Kichererbsen-Curry mit Duftreis, Granatapfel, Mandel und Minze
- Risotto Venere (dunkler Naturreis) mit konfierten Tomaten und Burrata

Dessert:

- Zweierlei Schoko-Mousse mit frischen Waldbeeren
- Zitronengras Crémé Brûlée mit Thai Mango
- Cream-Cheese Tarte mit Feigen

Preis je Menü (Person): € 45,-