restaurant zum pflugstein

**es ist so richtig heiss - dementsprechend auch unsere sommerlichen bankettideen! sie dürfen die komponenten auch untereinander austauschen; preis auf anfrage**

**hibiskus**
kalte melonensuppe mit pfefferminze
…..
häcktätschli mit senfrahmsauce
karatoffelstock & glasierte rüebli
…..
crema catalana

**lavendel**
karotten- orangensuppe mit ingwer
…..
maispoularde mit limettenrahmsauce, dazu
weissweinrisotto und ratatouille
…..
orangensalat- & parfait mariniert
mit grand marnier

**veilchen**
randen- apfelsalat mit karamelisierten Nüssen
……
kalbswienerschnitzel schwimmend gebacken
gurkensalat und pommes alumettes
…….
erdbeer-rhabarber-tiramisu

**sonnenblume**
vitello tonnato mit kapernäpfel
…...
tandoori-lachs mit ananassalsa,
venere reis & gebratener spargel
……
mangosalat mit macadamiacrumbel &
basilikum-joghurtglace

**rose**
ramati-tomatensalat mit mozzarella di bufala
frischem basilikum und balsamico
….
roastbeef englisch gebraten aus dem ofen
mit bernaisesauce, rosmarinkartoffeln
grillgemüse
…..
ananascarpaccio mit honig mariniert
minzenjulienne und kokosnussglace

**mimose**
salatherzen
mit grillierten riesencrevetten
an exotischem dressing
…..
rindsfilet aus dem ofen
an barolojus
gratin und sommergemüse
….
sauerrahmglace mit warmem orangensalat
mit karamelisierten nüssen

**margerite**
rauchlachstartar mit wasabimousse
und gurkensalat
…..
weissweinschaumsuppe
mit trüffelnocken
….
rindsfiletstreifen an einer
pommery-senfrahmsauce
mit frischen taglierini und gemüse
…..
panna cotta mit früchtecoulis
und fruchtsalat

**lilie**
kopfsalatherzen mit ei und croutons
…..
„samorejo“ spanische gemüsesuppe
mit sauerrahm, ei, croûtons
…..
kalbsfiletmédaillons, cognacrahmsauce
auf rucolarisotto mit getrockneten tomaten
und sommergemüse
……
frische himbeeren & sauerrahmglace