

## Das klassische Menü

*Unsere Menüs sind Speisenfolgen, die in der Regel aus drei bis acht Gängen bestehen.*

*Entsprechend der Personen-Anzahl und der räumlichen Gegebenheiten wird das Menü: - entweder fertig angeliefert (und serviert)  
- oder direkt bei Ihnen vor Ort zubereitet.*

*Keine Sorge, wir verlassen Ihre Küche so sauber wie angetroffen.*

*Alternativ können Sie vorbereitete Speisen bei uns abholen und Zuhause selbst fertig stellen.*

*Nachfolgende Vorschläge sollen Ihnen die Auswahl und Zusammenstellung erläutern und vereinfachen. Selbstverständlich werden wir ein Menü individuell nach Ihren Wünschen und der Jahreszeit entsprechend zusammenstellen.*

### **MENÜ *fleur de cuisine* ca. 28,90 € pro Person**

*Fischvariation mit hausgebeiztem Lachs, Edelfischroulade  
und gebratenen Riesengarnelen an kleinem Salat*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen*

*Kalbsrücken mit Sahnemorcheln,  
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Nudeln*

*Dessertteller mit Schokoladenlasagne,  
Topfenmousse und Früchten der Saison*

### **Das vegetarische Menü ca. 19,00 € pro Person**

*Lauwarmer Gemüsesalat mit Pinienkernen  
und Brotcroutons*

*Klare Gemüsesuppe mit Sesamklößchen*

*Blätterteigstrudel mit Frischkäse-Spinatfüllung,  
dazu Sahnesoße und Kräuterkartoffeln*

*Dreierlei Sorbets mit ihren Früchten*

**Wilken Gourmet GmbH**  
Telefon (0731) 9679704  
Telefax (0731) 602 35 08  
www.fleur-de-cuisine.de  
eMail: info@fleur-de-cuisine.de

*fleur*  *de cuisine*  
Wilken Gourmet GmbH

**MENÜ 1** ca. 19,90 € pro Person

*Marinierte Meeresfrüchte an kleinem Salat*

*Putenschnitzel mit Gorgonzolasoße,  
dazu glasierte Möhren und Spinatgnocchi*

*Mandel- Amarettinicreme mit Früchten der Saison*

**MENÜ 2** ca. 19,90 € pro Person

*Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle*

*Geschmortes Rindersteak mit Senf und Gemüsestreifen,  
dazu Semmelknödel und kleiner Salat*

*Bayrischcreme mit Beerengrütze*

**MENÜ 3** ca. 27,90 € pro Person

*Krabbenschaumsüppchen*

*Salate der Saison mit Gemüsevinaigrette*

*Gefüllte Perlhuhnbrust nach Feinschmecker Art,  
dazu Gemüse und Kartoffeltörtchen*

*Dessertbuffet mit Eistorte, verschiedenen Cremes,  
Mousse au chocolat und Früchten*

**MENÜ 4** ca. 26,40 € pro Person

*Feldsalat mit Wachtelbrust und Trüffeljus*

*Kraftbrühe von Wildente und Scampis*

*Hirschrückenfilet mit glasierten Birnen und Barolo,  
dazu Rosenkohlkraut und Kartoffelpralinen*

*Weißes Schokoladeneis mit flambierten Früchten*

**MENÜ 5** ca. 27,40 € pro Person

*Antipasti, fleur de cuisine*

*Klare Gemüsesuppe mit Ricottaklößchen*

*Lasagne von Edelfischen*

*Pouardenmedaillon nach Mailänder Art,  
dazu Blattspinat und Tomatenrisotto*

*Panna cotta mit Himbeermark*

**MENÜ 6** ca. 32,40 € pro Person

*Blattsalate mit Scampi und grünem Spargel*

*Morchelkraftbrühe mit Perlhuhnstrudel*

*Calzone von Loup de Mer und Auberginen*

*Kalbsfilet mit Bardolino und gebratenen Steinpilzen,  
dazu Gemüse und handgeschabte Spätzle*

*Cassiparfait mit Vanillesabayon*

**MENÜ 7** ca. 42,10 € pro Person

*Scheibchen von der Barbarie Entenbrust  
mit mariniertem Gemüse und rotem Pesto*

*Klare Edelfischsuppe mit Gemüseblättchen*

*Kaninchenravioli auf Trüffel- Champagner Soße*

*Erdbeersorbet mit Balsamico*

*Rinderfilet mit Amarone und Bitterschokolade,  
dazu Gemüse und Kartoffelgnocchi*

*Warme Ziegenkäsebonbons auf Tomatenragout*

*Joghurtterrine mit Ananas- Carpaccio*

*Espresso und Gebäck*

**Wilken Gourmet GmbH**  
Telefon (0731) 9679704  
Telefax (0731) 602 35 08  
www.fleur-de-cuisine.de  
eMail: info@fleur-de-cuisine.de

*fleur*  *de cuisine*  
Wilken Gourmet GmbH