



„Gala-Buffer“ Nr. 1

Garnierter Salm „Bellevue“
Tatar von der Taunusforelle an Dillschmand
Steinbutt-Terrine mit Shrimps
Hausgebeizter Lachs mit Estragon-Senfsauce

Rinderhochrippe am Knochen gebraten mit Sauce Tatar
Hausgemachte Wildterrine
mit Rotweinbirne und Sauce Oxford

Festtagssalat mit Broccoli, Shrimps
Räucherlachs und saurer Sahne
Salat von frischen Champignons
Broccolisalat mit Pinienkernen
Russischer Hühnersalat mit Zwiebeln, Gurken, Kartoffeln,
Eiern, Kapern, Oliven und saurer Sahne
Staudenselleriesalat mit Nüssen und Äpfeln
Verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings

Warme Gerichte:

Seeteufel im Ganzen gebraten in Ruccolabutter
mit gerösteten Pinienkernen Blattspinat, bunter Reis
Mastkalbsrücken mit Waldpilzrahmsauce
jünge Gemüse vom Markt, Schupfnudeln

Internationale Käseauswahl
Brot- und Partybrötchenauswahl

Kokoscreme mit Batida de Coco-Sauce
Creme Caramel
Frische Ananas mit Kirschcreme
Parfait von der Himbeere mit Mange

Feingebäck

ab 25 Personen
ab 50 Personen

Euro 49,--
Euro 46,50

www.dirk-diefenbach.de

Catering • Events • Kochvermietung • Urlaubsvertretung • Kochkurse • Showkochen • Hochzeitstorten
La cucina • Dirk Diefenbach • Costloffstraße 23 • 65207 Wiesbaden • Tel.: 06122/ 58 72 30 • 0173/65 88 549

Dirk Diefenbach

LA CUCINA



www.dirk-diefenbach.de

**Catering • Events • Kochvermietung • Urlaubsvertretung • Kochkurse • Showkochen • Hochzeitstorten
La cucina • Dirk Diefenbach • Costloffstraße 23 • 65207 Wiesbaden • Tel.: 06122/ 58 72 30 • 0173/65 88 549**