

„Kochen mit Schokolade“ – Vorschlag I

Vorspeise (auf Tellern)

Variation von kalten Köstlichkeiten:

Anti Pasti im Gläschen mit Tomaten-Mozzarellaspießchen

Ricotta-Forellen-Mousse mit Safranschokolade

Nassgepökeltes Schweinefilet auf Belugalinsensalat

Brotkorb Vorspeise: Stangenweißbrot, Olivenbrot, Butter

Warmes Buffet

Coq au vin in Portwein-Schokoladensauce

Filet vom Hohenloher Landschwein in der Kaffeehülle an Sherryrahmsauce

Saibling & Zanderfilet am Buffet gegrillt mit Schokoladensenf-Sauce

Beilage

Kartoffel-Selleriepüree

Langenburger Trambele

Gemüsetagiatelle



Salate

Bunter Blattsalat mit Vinaigrette mariniert
Karotten-Weißkrautsalat mit salzigen Erdnüssen
Herzhafter Orangen-Rotkohl-Salat
Kohlrabisalat

Dessert (auf Tellern)

Mousse von Tonkabohne an Himbeerspiegel
Creme-Cheese-Brownie an Vanilleparfait
Trio von Schokofrüchten

