

Mulligan's BISTRO

Menu-Vorschläge „Mulligans Bistro“

Menü 1

*Klare Rinderkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen
und frischen Kräutern*

*Schweinefilet mit Pilzen und Kräutern gefüllt
an Madeirarahmsauce, saisonalem Gemüse
und Kartoffelkroketten*

*Tobleronemousse mit Eierlikörsauce
und frischen Früchten*

€ 19,50

Menü 2

Steckrübencreme mit geräuchertem Aal

*Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce,
Apfelrotkohl und Mandelbällchen*

*Gefüllte Blaubeercrepes mit Vanillesauce
und Pralinen-Haselnußeis*

€ 22,50

Menü 3

*Salate der Saison in Nuss-Beeren-Vinaigrette
mit gebratenen Garnelen und Rucolapesto*

*Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce,
Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin*

*Limetten-Joghurt-Mousse mit Himbeersauce
und frischen Früchten*

€ 28,50

Mulligan's BISTRO

Buffettvorschläge

Buffett 1 (Frühling)

Rucolasalat mit Parmesan

Salate der Saison an verschiedenen Dressings

Variation von Antipasti mit frischem Bärlauchpesto

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Pepperonata

Mit Frischkäse gefüllte schwarze Oliven und Pepadew

Roastbeef-rosa-mit Remouladensauce

Karotten-Ingwer-Suppe

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus

Saltimboca vom Steinbeißerfilet

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl der Saison

Basmatireis

Ratatoulliegemüse

Zweierlei Mousse ou Chocolate mit Eierlikörsauce

Obstsalat von frischen Früchten

€ 22,00

Mulligan's BISTRO

Buffett2 (Mediterranes Tapabuffett)

Salate der Saison an verschiedenen Dressings
Ensaladia (Kartoffel-Gemüsesalat)
Parillada de Verduras (spanisches Grillgemüse)
A Tun marinado con Salsa (in Olivenöl mariniertes Thunfisch auf Advocadoschaum)
Tortilla Eapaniola (Kartoffel-Gemüseomlette)
Serrano con Melon (Serranoschinken mit Melone)

Albondigas de Carne (Hackbällchen in pikanter Tomatensauce)
Higado de Pollo al Jerez (Geflügelleber in Sherry)
In Olivenöl gebratene Sardinen mit Knoblauch, Kräutern und Tomate

Crema Catalana
Obstsalat von frischen Früchten

€ 24,00

Buffett 3

Kürbisscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Jahreszeitliche Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
Verschiedene Matjes- und Heringsmarinaden
Gebeizter Lachs mit Gravesauce
Holsteiner Katenschinken mit dreierlei Melone
Geschmorte Flugentenkeule mit Orangenjus
Potpourie von Edelfischen in Weißweinsauce
Champignon- Pfefferlingsragout in Kräutersahne
Kartoffelklöße
Apfelrotkraut
Basmatireis
Tagliatelle

Marillenknödel mit Vanillesauce

€ 26,00