

Malgache



2024

GRUPPEN- MENÜS

Wir lassen den Geist leer und bereiten uns auf eine Reise zum Elementar, während **Exotik** und **Wild**, wo das einzige Ziel darin besteht, unsere Hauptbedürfnisse zu befriedigen. Wir transportieren uns an einen Ort, der pure Inspiration ist, ein Ort, der Wurzeln und verführt.

Wir reisen an die Südostküste des afrikanischen Kontinents, zu einem quasi unwirtlichen Gebiet, in dem die afrikanische Kultur Nuancen aus anderen Teilen der Welt öffnet und begrüßt für Vielfalt während der Einheit seiner Menschen.

MALGACHE-COCKTAIL

Ein Begrüßungsgetränk aus frischem Basilikum, Ananas und Ingwerlimonade

AUSWAHL AN VORSPEISEN

Malgache Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter
Frischer Burrata aus Puglia auf Kirschtomaten-Confit mit Vanille aus Madagaskar

"Falsches" Risotto mit schwarzem Trüffel aus Mallorca und Parmigiano Reggiano

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Sackbrasse "a la espalda" nach Art von Bilbao

Kronfleisch vom Angus-Rind (300 g) in Sijilmasa-Marinade vom Holzkohlegrill, serviert mit frittierte Kartoffelecken, Knoblauch und Piquillo-Paprika

DESSERT

Lauwarm servierte Arme Ritter mit karamellisierter Mandelcreme, Kokossauce, Kokosschaum und Kokoseis
Kaffee

GETRÄNKE (optional, +10€)

Getränke sind nicht im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen während des Essensservice (ca. 90 Minuten) gegen einen Aufpreis von 10 € pro Person Wasser, Bier und Softgetränke zur Verfügung

40€

Preis pro Person
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

REISENDES MENÜ

MALGACHE-COCKTAIL

Ein Begrüßungsgetränk aus frischem Basilikum, Ananas und Ingwerlimonade

AUSWAHL AN VORSPEISEN

Malgache Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter
Ceviche von Kabeljaufilet und Garnelen mit Gemüse und Kräutern
Wonton-Ravioli mit Mallorquinisches schwarzes Schwein Ravitoto in Salbei-Pinienkernen-Butter

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Galizischer Tintenfisch vom Grill auf Kartoffeln mit Tzatziki-Schaum und Paprika-Pomade
Bei Niedrigtemperatur gegrilltes Piri-Piri Stubenküken mit Sakay Sauce, Pico-de-Gallo und gedämpftem Bao Bun

DESSERT

Cremiger Käsekuchen mit Vanillesauce aus Madagaskar und Waldbeeren
Kaffee

GETRÄNKE (optional, +10€)

Getränke sind nicht im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen während des Essensservice (ca. 90 Minuten) gegen einen Aufpreis von 10 € pro Person Wasser, Bier und Softgetränke zur Verfügung

46€

Preis pro Person
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

SAVANNE
MENÜ

MALGACHE-COCKTAIL

Ein Begrüßungsgetränk aus frischem Basilikum, Ananas und Ingwerlimonade

AUSWAHL AN VORSPEISEN

Malgache Brotauswahl: Injera, Saabayad und Pita, serviert mit Kürbis-Hummus, Baba Ganoush und Ras-El-Hanout-Butter
Im Jack Daniels Holzfass geräucherter Büffel-Tatar, dekoriert mit Peperoni-Ölperlen

Gegrilltes Avocado-Slaai mit Erdnüssen und bei Niedrigtemperatur holzkohlegegrilltes Hühnchen

HAUPTSPEISEN ZUR WAHL

Marokkanisch gewürzte Meerbrassen-Tacos vom Grill, serviert mit Basmati-Reis und Auberginen-Zaalouk

Spanische Rinderrippe (600 g) mit gebackenem Apfelschaum und würzigen mallorquinischen Ras-el-Hanout-Kartoffeln

DESSERT

Cremiger Käsekuchen mit Vanillesauce aus Madagaskar und Waldbeeren

Kaffee

GETRÄNKE (optional, +10€)

Getränke sind nicht im Menüpreis enthalten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen während des Essensservice (ca. 90 Minuten) gegen einen Aufpreis von 10 € pro Person Wasser, Bier und Softgetränke zur Verfügung

57€

Preis pro Person
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

MALGACHE MENÜ

Malgache

MALGACHE