

„kulinarisch unterwägs,, Samstagabend Schmäuse in Dotzigen

Wildmenü

17. November 2018

- Apéro
- Wildterrinen auf herbstlichem Salat
- Pilztartar auf Kohlrabi Carpaccio
- Wild - Fondue mit wilden Saucen
- Hagebuttenmousse mit Gebäck

Festliche Gerichte

15. Dezember 2018

- Apéro
- fritierte Schwarzwurzel mit Trockenfleisch
- Kürbissüpli mit Fischstreifen
- Schweinefilet Wellington mit Saison Gemüse
- Flambierter Fruchtsalat im Körbchen

Für einmal asiatisch

19. Januar 2019

- Apéro
- Leichte Nudelsuppe
- Lauchsalat mit Crevetten Bällchen
- Gebratene Poulet- und Schweinefilets mit Gemüse
- Exotische Früchte mit Mandelcarée

Aphrodisia

16. Februar 2019

- Apéro
- Wachteleier auf Spinat
- Amorspiesse
- Verliebte Poulet - Lammschleifen auf Kürbis Tagliatelle
- Schoggimoussebecher auf den Haaren der Aphrodite

Frühlingsleichte Fischspeisen von A - Z

16. März 2019

- Apéro
- Gebeizte Lachsforelle mit Lauchblüten
- Jakobsmuscheln auf Belugalinsen
- Fischfilet mit Brennesselsamen Pannade
- Schwarzweisse Schokoterrine mit Sauerklee und Beeren

In Kräutern lust schmelzen

20. April 2019

- Apéro
- Gebackener Salbei mit Kresseschaum
- Salatvorspeise im Kartoffelkorbchen
- Poularderöllchen im Hopfensprossennest und Spargeln
- Fruchtsalat mit schokolierten Fichtensprossen

Blumiger Muttertagsbrunch

12. Mai 2019

- Reichhaltiger Muttertagsbrunch

Nelli's catering