

Menü für den Feinschmecker

Carpaccio vom Thunfisch mit Zitrusfrüchten, Rucola und Sesam

~

Pfifferlingcremesuppe

~

Mangosorbet

~

Lammrücken auf Kräuterspinat
und Thymianjus, dazu Pommes - Dauphin

oder

gebratener Loup de Mer auf Trüffel spaghetti
mit glacierten Kirschtomaten

~

Süße Variation aus unserer Patisserie

oder

Käseauswahl an Nüssen und Feigensenf
dazu Baguette

~

Vorspeisen

Carpaccio vom Thunfisch
an Zitrusfrüchten, Rucola und Sesam

Büffelmozzarella und Tomate mit Pesto
und Balsamico

Bunte Salate mit Ziegenfrischkäse,
und Sommertrüffel

Jakobsmuscheln auf Trüffelspaghetti
und Sherryjus

Suppen

Pfifferlingcremesuppe
mit Wildfrikadelle

Kräutersüppchen mit Sahnehaube
und gebratenem Gamba

Kraftbrühe mit Markklößchen

Empfehlungen

Rumpsteak „Madagaskar“
mit grünem Pfeffer in Cognacrahmsauce
dazu Kroketten und Salate vom Buffet

Grillteller „KOCHS“
Medaillons vom Rind, Lamm und Schwein
mit Sauce Bearnaise, Kräuterbutterrose,
Grilltomate und Bohnenbouquets, dazu Pommes Frites

„Reh - Burger“
mit Pfifferlingragout und Portweinzwiebeln
dazu Pommes-frites

Lammrücken an mediterranem Gemüse
und Kräutergnocchi

„Surf & Turf“
Rinderfilet mit gebratenem Gamba an Sauce Bearnaise
dazu Kroketten und Salate vom Buffet

Putensteak „Indisch“
mit in Cocos gebackener Ananas und Banane
auf feuriger Curryschaumsauce
dazu Reis und Salate vom Buffet

Schweinemedallions „Gourmet“
mit frischen Champignons a la Creme
dazu hausgemachte Spätzle und Salate vom Buffet

Pfälzer Saumagen auf Weinsauerkraut
dazu Graubrot

Für 2 Personen

New York - Steak „Cafe de Paris“
doppeltes Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Chilisauce und Curry überbacken
dazu Pommes-Frites und Salate vom Buffet

„Chateau Briand“
doppeltes Filetsteak vom Grill umlegt mit Champignons,
Pfifferlingen, frischem Gemüse, Grilltomate und
Bohnenbouquets dazu Pommes-Frites,
Kroketten und Sauce Bearnaise

Aus Fluss und Meer

Loup de Mer an mediterranem Gemüse und Pesto
dazu Kräutergnocchi

Gambas und Jakobsmuscheln auf Trüffel spaghetti
an glacierten Kirschtomaten

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Kräuterspinat und Limettensauce
dazu Kartoffeln

Vegetarisches

Spaghetti in sahniger Sauce
mit frischem Sommertrüffel und Kirschtomaten

Ananas und Banane in Cocos gebacken
auf feuriger Curryschaumsauce, dazu Basmatireis

Gebackener Schafskäse im Knuspermantel
auf mediterranem Gemüse

Knackige Salate und kleine Gerichte

Salat „Fischernetz“

Black Tiger Shrimps, Jakobsmuscheln und Edelfischfilets
an bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette

Salat „Fermier“

Tranchen vom Lammrücken rosa gebraten
an gegrilltem Ziegenkäse im Schinkenmantel
dazu Blattsalate in Kräuter - Olivenvinaigrette

Salat „Cocky“

gebratenen Putenstreifen und Kirschtomaten
an Blattsalaten in Kräuterdressing

Pfälzer „Wurstsalat“

mit Gewürzgurke in Essig-Öldressing dazu
Bratkartoffeln

Toast „Gourmet“

Schweinemedaillons auf Toast
mit Champignons a la Creme
und Sauce Hollandaise überbacken

„Steaktoast“

Kleines Rumpsteak auf Toast mit Zwiebel, Tomate
und Kräuterbutter überbacken

Hotel zur Pfalz

KOCHS RESTAURANT

Sie feiern, wir liefern!

Sie haben einen Grund zu feiern?
Genießen Sie und legen sie die Hände in den Schoß.
Wir kümmern uns um das leibliche Wohl Ihrer Gäste.

Von liebevoll zubereiteten Canapées,
über extravagante kalte Platten bis hin zu unseren
köstlichen Komplettbuffets,
bei uns finden Sie für jeden Anlass das Passende!

Wir kochen auf höchstem Niveau, sind kreativ und flexibel.
Zuverlässigkeit und beste Qualität sind für uns
selbstverständlich.

Sprechen Sie uns auf unseren Catering-Service an.

Gerne kümmern wir uns um Ihre Festlichkeit.

Familie Koch
Hotel zur Pfalz
Kochs Restaurant