



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0)157-34395810

Speisen für besondere Anlässe



Speisen für besondere Anlässe

Kalte Vorspeisen

Cocktail von Meeresfrüchten, Toast und Butter

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter

Räucherfischsteller mit Lachs, Aal und Stör, Toast und Butter
Matjesröllchen auf Apfelscheiben, Brot und Butter
Wachteleier im Kressenest
Salatherzen mit feinen Kräutern und Walnußöldressing, umlegt mit warmen Kalbsbriesmedaillons
Geräucherte Barbarie-Entenbrust, Apfelsalat
Terrine von jungen Perlhühnern, Oxfordsoße, Eichblattsalat
Rehterrine mit frischer Gänseleber, Quittensoße, Brioche
Bündnerplatte mit Cornichons, Maiskölbchen und Perzwiebeln
Hasenpastete, Cumberlandsoße, Waldorfsalat
Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich
Taubenessenz unter der Blätterteighaube
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange
Minestrone
Tomatenkremsuppe mit Sahnehaube
Morchelrahmsuppe
Badische Schneckensuppe
Mulligatawny (Curryrahmsuppe)
Hummerkremsuppe

Warme Vorspeisen

Ragout von Kalbsbries
Rebhuhnbrüstchen im Weinblatt gegart
Pastetchen Finanzmannsart
Gefüllte Wachteln auf grünen Nudeln, Morchelrahmsouße

Zwischengerichte - Fischgerichte

Ragout von Steinbutt und Jacobsmuscheln im Blätterteigpastetchen
Roulade vom St. Peters-Fisch, Safransouße, wilder Reis
Medaillon vom Seeteufel auf Buttersouße, Gemüsestreifen
Barschfilet in Rieslingsoße, Kreolenreis
Lachsschnitte in Vermouthsoße, Karottenstreifen
Seezungenröllchen mit Lachsschaum gefüllt, Avocadokrem
Zanderklößchen im Hummerschaum, Schnittlauchfleurons
Steinbuttfilets in Champagnersouße mit Gurken und Tomaten
Gedünstetes Steinbeißerfilet im Spinatmantel, Rieslingsabayon
Kleine Fischplatte auf Sauerampfersouße mit jungen Gemüsen
Marinierte Rotbarbe auf Eisbergsalat
Pochierter Lachs auf zweierlei Soßen und grünem Spargel

Fleischgerichte - Hauptplatten (ohne Sättigungsbeilagen)



Gebratene Bresse - Entenbrust, Pfeffersoße, Apfelrotkraut
Rinderfilet Wellington, Béarnersoße, Brokkoli
Kalbsfilet im Netz gebraten, frische Pfifferlinge in Rahm
Gebratenes Filet vom Charolaisrind, Champagnersoße, Gemüse der Saison
Rinderrücken in der Pfefferkruste gebacken, Pilzsoße, Rosenkohl
Glacierter Frischlingsrücken, Spätburgunder Pfeffersoße, Steinpilzragout
Poelierte Fasanenbrust, gefüllt mit feiner Gänsestopfleber, Champagnerkraut
Kalbsrücken Orlow (Zwiebelmus und Trüffelscheiben), Wirsingflan
Gebratene Rehkeule, Preiselbeersoße, Brokkolitörtchen
Hirschkalbsrückensteak, gegrillt, mit Feigen auf Morchel-Schinkenmus
Milchlammschulter, gebraten, Mintsoße, tournierte Karotten
Poularde gebraten, Trüffelsoße, Gemüsekorbchen
Truthahnbrust in Rotweinsauce gedünstet, Leipziger Allerlei
Truthahnschnitzel mit zarter Leberfarce gefüllt, Champignonsauce, Lauchgemüse
Rehrückenfilet im Strudelteig, Choronsoße, glacierte Maronen, gefüllter Bratapfel

Sättigungsbeilagen nach Wahl



Grüne oder weiße Nudeln
Handgeschabte Spätzle
Schupfnudeln
Wilder Reis, Reistimbales
Herzoginkartoffeln, Kroketten
Kartoffelklöße

Nachspeisen - Süßspeisen

Parfait von Paranüssen Mit Schokoladensoße
Eisauflauf mit heißen Himbeeren, Feingebäck
Eisgugelhupf mit eingelegten Früchten
Quittenhalbgefrorenes auf Brombeermark
Blutorangenparfait mit Hippengebäck
Haselnußauflauf mit warmen Schattenmorellen
Mousse von weißer und schwarzer Schokolade mit Feigen und Cassis
Terrine von Zwetschgen mit Zimteis und Cognacsabayon
Brombeerparfait, Vanillesoße
Pfefferminzparfait auf Grand Marnierschaum
Karamelkrem, schwarz-weiß-Gebäck
Rumparfait mit frischer Ananas auf Sauerkirschsoße
1/2 Weinbergpfirsich im Hippenstern auf Mandeleis
Ananas-Charlotte mit frischen Erdbeeren



Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0157-34395810, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246