

WINTERGRILLEN @noa feat. legrum

Zum Empfang

als Flying Büffet, Serviert durch NOA Service
zum Aperitif

Steckerlfisch & Holunder-Kren

Gebeizte und am Spieß gegrillte Sardinenfilets
mit Holunder-Meerrettich-Schaum

Wildbratwurst / Birne / Kraut

Petermann´s Wildbratwurst
mit Rotkrautflecken und Rotweibirne

Vegane Wintergemüse-Saté / Erdnuss

Rote Bete, Schwarzwurzel, Kürbis, Steckrübe
in 5-Spice mariniert
Sous-Vide gegart und am Spieß gegrillt
Kokos-Erdnuss-Soße

VORSPEISEN

Tischweise serviert durch NOA Service
auf Etageren, angerichtet als Gabelfood

Beef-Teriyaki / Zwetschge / Lauchzwiebel

Jungbullenhälfte aus Legrum`s
Pflaumen-Teriyaki-Marinade
mit gebranntem Lauch und Ingwerzwetschge

Erpel / Kürbis / Bratapfel

Gebeizter und teegeräucherter Erpelbrustschinken
Bio Hokkaido Kürbis & Äpfel mit Hibiskus-Curry

Vegane Mezze

Gegrillte Fava-Bohnen, Fenchel, Datteln, Zitronen
mit geräucherten Mandeln

Special

(Limitiert, vor Ort zu buchbar)

Huîtres gratinées

3 Gegrillte Austern, Nussbutter-Spinat
Limetten-Lie-Champagner Beurre Blanc

HAUPTGERICHTE

als Tellergerichte nach Kundenwunsch angerichtet

ROUGET-BARBET

Meerbarbe, Pomelo, fermentierter Knoblauch
grüne Tomaten, Piemonto al Patron, Rouille-Croûton

Iberico Schwein

Wet Aged (mineralwassergereift)
mit Chorizo-Feige-Mandel Topping

Hirschkalb

als Minutensteak, rosa gegrillt
Kirsch-Pfeffer-Relish

Vegan (als Beilage und Gericht)

Kastanien-Polenta
Gegrillte Pilze
Grünkohl als Pesto und Chips

Dessert vom Grill

als Tellergerichte nach Kundenwunsch angerichtet

Pina colada

Gegrillte Ananas
Cocos-Rhum Espuma

Gegrillte Panettone

Radicchio-Trevisano, kandierte Früchte
Cassis-Sabayon

13. Februar 2025

Menü by Frank Seimetz, Feines von Legrum Catering & Manufaktur GmbH